

CDA SH Enigma

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **51.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Wyladżaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (64.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (5.4%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (3.2%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	30 min	17.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	5 dni	17.2 %
Gotowanie	Admiral	8 g	60 min	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale