

Czarna Korona Mołdawii

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **49.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (69.8%)	80 %	16
Ziarno	Pszenica prażona	0.5 kg (7%)	70 %	1000
Ziarno	Black Castlemalting	0.12 kg (1.7%)	55 %	1350
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.145 kg (2%)	73 %	1050
Ziarno	Jęczmień prażony	0.5 kg (7%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	35 g	45 min	13 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	28 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	10 min	7.6 %

Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	8 g	10 min	4.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	15 g	Mangrove Jack's
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis