

Czarne sabro sh

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **90**
- SRM **33.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.8 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.1 kg (1.4%)	70 %	1300
Ziarno	Viking Barwiący	0.3 kg (4.1%)	65 %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.1 kg (1.4%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.4%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	30 g	30 min	14 %
Gotowanie	Sabro	30 g	20 min	14 %
Gotowanie	Sabro	30 g	15 min	14 %

Gotowanie	Sabro	30 g	10 min	14 %
Gotowanie	Sabro	30 g	5 min	14 %
Gotowanie	Sabro	70 g	1 min	14 %
Whirlpool	Sabro	80 g	0 min	14 %
15 minut w 80 st C				
Na zimno	Sabro	100 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	200 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Epsom	2.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	10 g	Zacieranie	---

Notatki

- Brzeczka nastawna 16.2 blg
1 kwi 2023, 14:24