

Dark Ale 13 BLG z hoomebeer

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **96**
- SRM **29.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	6.25 kg (86.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 200	0.2 kg (2.8%)	70 %	200
Ziarno	Jęczmień prażony	0.5 kg (6.9%)	70 %	985
Ziarno	strzegom red ale	0.2 kg (2.8%)	72 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	60 g	60 min	17.7 %
Gotowanie	Aurora	30 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Tradition	30 g	0 min	5.5 %