

Hoppy Darkness

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **38.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (81.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.7%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.6 kg (8.1%)	70 %	837
Ziarno	Special Roast	0.3 kg (4.1%)	72 %	99
Cukier	Brown Sugar, Light	0.3 kg (4.1%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Nugget	25 g	45 min	15 %
Gotowanie	Nugget	25 g	15 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13 %
Na zimno	Nugget	50 g	10 dni	15 %
Na zimno	Citra	15 g	10 dni	13 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	10 dni	15.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	180 ml	Fermentis