

Hornindal black ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **31.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.7 kg (41.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Dark Munich Malt	1.3 kg (31.7%)	82 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (12.2%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa Special III	0.2 kg (4.9%)	70 %	1300
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (9.8%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	15 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Columbus	35 g	0 min	15.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik hornindal	Ale	Gęstwa	100 ml	---