

# WIO KONIKU

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **50**
- SRM **41**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale         | 4 kg (56.3%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny       | 1 kg (14.1%)  | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński        | 1 kg (14.1%)  | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Caraaroma                 | 0.5 kg (7%)   | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.3 kg (4.2%) | 68 %       | 1202 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący         | 0.3 kg (4.2%) | 68 %       | 1300 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 20 g  | 25 min | 13.1 %     |
| Gotowanie | Mosaic  | 20 g  | 25 min | 10 %       |
| Gotowanie | Citra   | 30 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic  | 20 g  | 5 min  | 10 %       |
| Whirlpool | Citra   | 20 g  | 20 min | 12 %       |
| Whirlpool | Mosaic  | 20 g  | 20 min | 10 %       |
| Na zimno  | Citra   | 50 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic  | 40 g  | 5 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

## Notatki

- Słody ciemne wrzucone na sam koniec zacierania.  
*5 paź 2017, 20:52*