

## 001\_Ace of Hearts

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **9**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Rye Malt	1 kg (16.7%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Grodziski	0.5 kg (8.3%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.3%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	45 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Green Bullet	20 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	5 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	5 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	10 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvin	30 g	10 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Notatki

- Fermentacja burzliwa - 7 dni, Fermentacja cicha - 10 dni. Na 20 litrów piwa, do refermentacji trzeba ~100 gram cukru Dark Muscovado.  
*19 lis 2015, 21:03*