

Abonigger

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **67**
- SRM **27.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **69 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (76.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (7.7%)	85 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.7%)	75 %	3
Ziarno	Extra black	0.25 kg (3.8%)	65 %	1400
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.25 kg (3.8%)	55 %	1084

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	25 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	5 min	11 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	80 g	5 dni	15 %

Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	11 %
----------	---------------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish moss	10 g	Gotowanie	15 min