

ALPHA DOG

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **27.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73.91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsneński Viking Malt Strzegom 3-4,5 EBC	3 kg (50.2%)	80 %	4
Ziarno	STRZEGOM CAMEL PALE	0.5 kg (8.4%)	77 %	8
Ziarno	SŁÓD VIKING MONACHIJSKI JASNY I	0.51 kg (8.5%)	78 %	15
Ziarno	SŁÓD VIKING KARMELOWY 150	0.4 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	SŁÓD VIKING KARMELOWY 300	0.6 kg (10%)	73 %	300
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (8.4%)	60 %	3
Ziarno	Słód KARMELOWY CRYSTAL 600 EBC Viking https://brewness.com/user/my-recipes Mal	0.47 kg (7.9%)	60 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvign	20 g	30 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight USA	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Sybilla własny (szyszki)	30 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---