

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**
- Wyszadzaj 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 | --- |