

Black Eagle II

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **35.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (47.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (20.3%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (13.5%)	85 %	8
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (6.8%)	80 %	7
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.8%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.1%)	70 %	812
Ziarno	Roasted Barley	0.1 kg (1.4%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	60 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis