

Black Eagle

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **49.8**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (23.3%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	2 kg (23.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (23.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód diastatyczny	0.5 kg (5.8%)	80 %	7
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.5%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.5%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.8%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Merkur	50 g	40 min	14 %
Gotowanie	Merkur	10 g	10 min	14 %
Na zimno	Simcoe	60 g	7 dni	13.2 %

Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %
----------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Phosphoric Acid	3 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min