

BLACK FLAG II

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **63**
- SRM **30.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **36.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (56.1%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	2 kg (18.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (9.3%)	78 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.9%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	1 kg (9.3%)	60 %	788
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (1.9%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (2.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	60 g	30 min	6 %
Na zimno	Mosaic	90 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis