

Black Flag

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **44.9**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.35 kg (51.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (19.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (9.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (5.8%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.23 kg (8.8%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.12 kg (4.6%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Styrian Golding	72 g	10 dni	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Notatki

- Woda Primavera: Ca:48.1; Mg:6.68; Na:10.29; Cl:5.6; SO4:2.10; HCO3:166; PH:8

Celowanie: Ca:110; Mg:4; Na:12; Cl:19; SO4:53; HCO3:280;

Modyfikacja:

Gips: 3g

Chlorek wapnia: 0.5g

Proszek do pieczenia 1.6g

Efekt: Ca:106.7; Mg:6.7; Na:31.3; Cl:26.9; SO4:121.9; HCO3:275.9;

PH: 5.39
7 gru 2023, 20:52