

Black Pine Pipa Tremor

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **28.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (71.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Słód wędzony - Buk | 1.5 kg (21.4%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Słód Czekoladowy | 0.5 kg (7.1%) | 68 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 45 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 15 g | 10 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Chinook PL | 25 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|------------|-------|-----------|--------|
| Zioło | Pędy sosny | 50 g | Gotowanie | 10 min |