

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
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj 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