

# Black Wheat Sour Ale BIAB

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU ---
- SRM **32.4**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pszeniczny                | 2.5 kg (35.2%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale         | 4 kg (56.3%)   | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Carafa III                | 0.3 kg (4.2%)  | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.3 kg (4.2%)  | 70 %       | 1000 |