

CDA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **61**
- SRM **27.5**
- Styl **Black IPA**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (74%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.2 kg (5.9%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.2 kg (5.9%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Carafa III | 0.1 kg (3%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (5.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.08 kg (2.4%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Idaho 7 | 10 g | 18 min | 12.7 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 7 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Idaho 7 | 10 g | 5 min | 12.7 % |

Notatki

- Na 17 litrów wody 3g gipsu piwowarskiego, 1,2g chlorku wapnia.
21 kwi 2021, 07:39