# Czarna Korona Mołdawii

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **49.5**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

## Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Ziarno | Monachijski | 5 kg *(69.8%)* | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszenica prażona | 0.5 kg *(7%)* | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Black Castlemalting | 0.12 kg *(1.7%)* | 55 % | 1350 |
| Ziarno | Pszeniczny Czekoladowy | 0.145 kg *(2%)* | 73 % | 1050 |
| Ziarno | Jęczmień prażony | 0.5 kg *(7%)* | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg *(7%)* | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.4 kg *(5.6%)* | 85 % | 3 |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---|---|---|---|
| Gotowanie | Pacific Jade | 35 g | 45 min | 13 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 28 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Blanc | 20 g | 10 min | 7.6 % |

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 8 g | 10 min | 4.5 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 5 dni | 6 % |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|---|---|---|---|
| Mangrove Jack's -M15 Empire Ale | Ale | Suche | 15 g | Mangrove Jack's |
| Safale US-05 | Ale | Suche | 15 g | Fermentis |

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.