

Czarna pantera

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **60**
- SRM **27.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Malteurop	4.5 kg (77.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.6%)	82 %	5
Ziarno	Słód Wiedeński Strzegom	0.4 kg (6.9%)	--- %	10
Ziarno	Słód Czekoladowy Strzegom	0.4 kg (6.9%)	--- %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	40 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Bravo	30 g	4 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Mangrove Jack's
--	-----	--------	--------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Na przyszłość trzeba dać więcej słodu ciemnego lub trochę (100-200 g) palonego jęczmienia, bo piwo wyszło trochę za jasne.
Chmiel Bravo dodany na zimno przez pomyłkę, miało być 30 Mosaica i 40 g Citry.
30 sty 2021, 13:15