

Czarne sabro sh

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **90**
- SRM **33.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyszładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.8 kg (64.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (5.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (6.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (6.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.1 kg (1.4%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Viking Barwiący | 0.3 kg (4.1%) | 65 % | 1400 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2.7%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.1 kg (1.4%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.1 kg (1.4%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sabro | 30 g | 30 min | 14 % |
| Gotowanie | Sabro | 30 g | 20 min | 14 % |
| Gotowanie | Sabro | 30 g | 15 min | 14 % |

| | | | | |
|--------------------|-------|-------|--------|------|
| Gotowanie | Sabro | 30 g | 10 min | 14 % |
| Gotowanie | Sabro | 30 g | 5 min | 14 % |
| Gotowanie | Sabro | 70 g | 1 min | 14 % |
| Whirlpool | Sabro | 80 g | 0 min | 14 % |
| 15 minut w 80 st C | | | | |
| Na zimno | Sabro | 100 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 200 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Epsom | 2.5 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 10 g | Zacieranie | --- |

Notatki

- Brzeczka nastawna 16.2 blg
1 kwi 2023, 14:24