

Czarny On

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **44**
- SRM **36**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.2%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4.5%)	68 %	1202
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.6%)	60 %	788
Ziarno	Pilzneński	1 kg (18%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Whirlpool	Amarillo	80 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
---------------------------	--------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	200 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min