

Czarny QŃ

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **62**
- SRM **4.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (21.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Equinox	5 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Equinox	15 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	1 min	12.9 %
Gotowanie	Equinox	15 g	1 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
Brettanomyces Bruxellensis TYB207 THE YEAST BAY	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

Notatki

- Bretty dodane po skończonej fermentacji sacharomyces. Zrobiony starter litrowy na 5 dni przed zadaniem.
30 mar 2020, 21:17