

Czarny Wkręt II

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **28**
- SRM **62.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.5%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.8%)	75 %	300
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.4 kg (7%)	70 %	1000
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.3 kg (5.3%)	85 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Zacier 30 min 62* + 40 min 67* - brak wygrzewu.

Drożdże zadane w temp ok 5-10*

Błąd- chmiele z grzania przelane do fermentora.

29 gru 2017, 20:57

- Blg ok 25

Start 29.12.2017

Stop burzliwa przewidziane po 10-14 dniach

Cicha 3 dni z Chmielem
29 gru 2017, 20:57