

## 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

- Zacierza 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