

Czorny Woron

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **55**
- SRM **27.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (68.2%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (22.7%)	80 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2.3%)	75 %	45
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (6.8%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	--------	--------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka z 2 pomarańczy 2 cytrym i 1 limonki	10 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Zest leżakowany w wódce jedną dobę
26 lis 2018, 13:51