

Czystki_magazynu

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **33.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.2 kg (70.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.4 kg (8.8%) | 74 % | 79 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.2 kg (4.4%) | 60 % | 690 |
| Ziarno | Carafa III | 0.2 kg (4.4%) | 70 % | 1034 |
| Cukier | biały | 0.3 kg (6.6%) | --- % | --- |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.15 kg (3.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.1 kg (2.2%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sticklebract | 20 g | 70 min | 12 % |
| Gotowanie | Sticklebract | 25 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Sticklebract | 25 g | 2 min | 12 % |
| Na zimno | Sticklebract | 30 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Marynka | 20 g | 4 dni | 9.5 % |

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips | 4 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | Mech | 4 g | Gotowanie | 10 min |