

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**
- Wyszładzaj 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