

Dark Ale 13 BLG z hoomebeer

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **96**
- SRM **29.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 6.25 kg (86.2%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 200 | 0.2 kg (2.8%) | 70 % | 200 |
| Ziarno | Jęczmień prażony | 0.5 kg (6.9%) | 70 % | 985 |
| Ziarno | strzegom red ale | 0.2 kg (2.8%) | 72 % | 70 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.1 kg (1.4%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Polaris | 60 g | 60 min | 17.7 % |
| Gotowanie | Aurora | 30 g | 10 min | 8.8 % |
| Gotowanie | Tradition | 30 g | 0 min | 5.5 % |