

Dark soul of the Forest

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **46**
- SRM **59**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **62.9 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **20 min**
- Temp **66.6 C**, Czas **60 min**
- Temp **72.2 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.4 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.6C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72.2C**
- Wyladuj używając **34.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (27%)	80 %	4
Ziarno	monachijski jasny	5 kg (27%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	3 kg (16.2%)	61 %	5
Ziarno	Viking Barwiący	1 kg (5.4%)	65 %	1400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	2 kg (10.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (13.5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	50 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irlandzki mech	10 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	8 g	Zacieranie	90 min

Notatki

- Wszystkie słody oprócz barwiącego dodac na początku do 60 stopni powoli aby temperatura nie spadła poniżej 55 stopni. Barwiacy dodajemy po osiągnięciu temperatury 72,3 stopnia
24 paź 2022, 15:39