

# DarkSide of Hops

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **70**
- SRM **33.2**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (75.2%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (7.5%)	68 %	1300
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.8%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	60 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	HBC 472	15 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	HBC 472	15 g	5 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472	20 g	5 min	9.3 %
Whirlpool	HBC 472	20 g	30 min	9.3 %
Na zimno	HBC 472	30 g	3 dni	9.3 %

## Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorekwapnia	0.5 g	Gotowanie	60 min

### Notatki

- Woda "Oaza" z Biedry:

HCO - 220

SO - 36

Cl - 3

Ca - 41

Mg - 24

Na - 9

K - 2

Stosunek Cl/SO = 15/92 mg/l

\*Słody ciemne w 5 litrach wody cooldbrew - 2dni

Przefiltrowana, ciecz użyta do wysładzania

2 wrz 2018, 16:31