

Deep Hate

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **100**
- SRM **13.6**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (40.6%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.7 kg (10.1%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	2 kg (29%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Caramel Rye Malt	0.7 kg (10.1%)	74 %	175
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (10.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	33 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Experimental GR50	50 g	0 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's