

Gangsta

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **51**
- SRM **31.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (62.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.6 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (3.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.45 kg (8.3%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.8%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	35 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

Notatki

- Duża ilość różnych słodów wynika z czyszczenia magazynu
Piwo ma być raczej sesyjne, więc dla złagodzenia gorycznik zmiękczyć wodę rozrabiając standardową Oazę z destylowaną w stosunku 2:1
5 cze 2018, 01:08