

Jałowy test (CDA)

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **33.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.5 L** wody do zacierania do **77.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.15 kg (5.8%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (76.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.1 kg (3.8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.15 kg (5.8%) | 68 % | 1200 |
| Cukier | Brown Sugar, Light | 0.15 kg (7.7%) | 100 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Magnum | 5 g | 20 min | 11 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 0 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|-------|--------------|
| gestwa | Ale | Gęstwa | 1 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | skórka pomarańczy | 40 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | owoce jałowca | 15 g | Gotowanie | 0 min |

Notatki

- słód ciemny ekstrahowany w wodzie o temp. pokojowej, dodawany w momencie podnoszenia temp. do wygrzewu.
14 mar 2016, 07:39