

Leszy

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **77**
- SRM **32**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (85.9%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony obłuszczone	0.4 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.1%)	73 %	1001
Ziarno	Karmelowy Strzegom	0.25 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (3.1%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	50 min	18 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	50 min	14 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	11.3 %
Gotowanie	Eureka!	10 g	30 min	18 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	30 min	11.3 %

Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	10 g	30 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	10 g	30 min	14 %
Na zimno	Chinook	20 g	5 dni	11.3 %
Na zimno	Eureka!	20 g	5 dni	18 %
Na zimno	Southern Cross	20 g	5 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's