

Morderca Niedźwiedzi

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **85**
- SRM **49**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.875 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.75 kg (14.8%)	82 %	18
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.375 kg (7.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.375 kg (7.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.375 kg (7.4%)	73 %	1000
Ziarno	Extra black	0.1875 kg (3.7%)	65 %	1400
Ziarno	Kawowy	0.375 kg (7.4%)	76 %	500
Ziarno	Special X	0.375 kg (7.4%)	75 %	350
Ziarno	Karmelowy	0.375 kg (7.4%)	68 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Papryczka Habanero	65 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Piwko z wypluczyn po RIS'ie. 5 papryczek habanero, pokrojone i wrzucone w całości na ostatnie 10 minut gotowania.

16.07.2018 - Brix - 9 % ??? Alko 4,5 % ???

1 lip 2018, 13:40