

NightFly

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **29**
- SRM **35.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (64.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Na zimno	X13459	50 g	7 dni	6.2 %
Na zimno	Sabro	50 g	7 dni	15 %
Na zimno	Nectaron	25 g	2 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Notatki

- X13459 na burzliwą, Sabro i Nectaron na cichą, 8-10 ml chlorku wapnia do wody do zacierania
7 cze 2023, 12:30