

Palony olej

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **41.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Żytni | 1.5 kg (34.1%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1.5 kg (34.1%) | 80 % | 7 |
| Dodatek | Żytni | 0.5 kg (11.4%) | 5 % | 1300 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (6.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.2 kg (4.5%) | 75 % | 30 |
| Cukier | glokoza | 0.1 kg (2.3%) | 100 % | --- |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.3 kg (6.8%) | 80 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 5 min | 3.5 % |
| Whirlpool | lunga | 15 g | 0 min | 11 % |
| Na zimno | Amarillo | 15 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 5 g | --- |
| us 05 | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |

Notatki

- 16:30 - START - 62*
- 16:45 - 64*
- 17:00 - 68*
- 17:15 - 70*
- 17:40 - STOP
- 12 lis 2017, 17:08