

Pastowany Kaban

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **94**
- SRM **35.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód piznenski	5 kg (69%)	--- %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (13.8%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (6.9%)	70 %	812
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	0.25 kg (3.4%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (3.4%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	75 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale
Wyeast - British Ale 04	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs