

Poznan jedziemy!

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **78**
- SRM **30.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	12
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (4%)	68 %	1300
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	7 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Motueka	50 g	7 dni	8 %
Na zimno	Eureka!	50 g	7 dni	18 %

Notatki

- 09.12.2018 Przelane do butelek
Stopień nasycenia - 2,4 v/v (128g cukru) na 20l piwa
9 gru 2018, 18:44