

Próba w Ciemno v2.0

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **54**
- SRM **26.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 6 kg (85.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (7.1%) | 55 % | 985 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.5 kg (7.1%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 15 g | 15 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g | 15 min | 9.5 % |
| Whirlpool | El Dorado | 15 g | 1 min | 15 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | --- | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |
| Whirlpool | Simcoe | 50 g | 3 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|---------|-------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Kultury | 500 g | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |