

Sekret - Czarne chmiele

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **98**
- SRM **37.8**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (11%)	70 %	1024
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (5.5%)	79 %	130
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.2 kg (4.4%)	100 %	2
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.2%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	25 g	60 min	17 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis