

SIRIUS DOUBLE BLACK IPA 2023 GH

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **77**
- SRM **26.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1759.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1620 L**
- Całkowita objętość zacieru **2160 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1620 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **679.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1759.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	425 kg (78.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	90 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	25 kg (4.6%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	3000 g	60 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	3000 g	30 min	7 %
Na zimno	Talus	10000 g	5 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	5000 g	5 dni	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	10000 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Chlorek wapnia	500 g	Zacieranie	60 min
-----------------	----------------	-------	------------	--------