

Syryjski Amant

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **40**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (72.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (3.6%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.6%)	68 %	1202
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (1.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bobek	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Magnat	25 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	20 g	10 min	11.2 %
Na zimno	Magnat	15 g	14 dni	11.2 %
Na zimno	Magnat	15 g	7 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale