

tenshi1

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **54**
- SRM **29**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (40.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (23%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.8 kg (9.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (4.6%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	25 g	45 min	15.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	25 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11 %
Na zimno	Pacific Gem	10 g	---	15.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	10 g	---	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M03 UK Dark Ale	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's