

# Vysoke Celo

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **62**
- SRM **28.3**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (69.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (10.7%)	85 %	8
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (6.7%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	7 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	21 min	13 %
Gotowanie	Green Bullet	5 g	7 min	11 %
Gotowanie	Green Bullet	15 g	21 min	11 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Na zimno	Green Bullet	20 g	3 dni	11 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	7 g	Safale

## Notatki

- Filtrowane dodatkowo igłami sosny  
24 cze 2017, 00:10