

# WIECZOROWĄ PORĄ

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **25.5**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (3.4%)	55 %	1350
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.35 kg (4.8%)	72 %	4
Ziarno	Carafa	0.25 kg (3.4%)	70 %	664

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	50 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min