

WIO KONIKU II

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **38**
- SRM **38.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (57.1%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 1 kg (14.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (14.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (7.1%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.3 kg (4.3%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.2 kg (2.9%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 20 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 5 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 20 g | 20 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11 g | Safale |