

WIO KONIKU

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **50**
- SRM **41**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (56.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (14.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.1%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.2%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (4.2%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	25 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	25 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 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	40 g	5 dni	10 %

Drożdże

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

Notatki

- Słody ciemne wrzucone na sam koniec zacierania.
5 paź 2017, 20:52