

13. BIPA + łuska kakaowa, cold brew

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **62**
- SRM **23.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.1 kg (74.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.35 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (8.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.35 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.43 kg (6.3%)	1 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	15 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Jarrylo	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Comet	41 g	2 dni	8.3 %

Na zimno	Simcoe	35 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Jarrylo	25 g	2 dni	15 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cold brew	500 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	łuska kakaowa	250 g	Gotowanie	10 min