

## #33 Dark Side Of The Beer

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **64**
- SRM **26**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.34 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Fawcett Pale Ale Maris Otter                 | 3.5 kg (50.5%) | 85 %       | 6    |
| Ziarno | Simpsons - Golden Naked Oats                 | 0.5 kg (7.2%)  | 73 %       | 20   |
| Ziarno | Simpsons - Imperial                          | 0.5 kg (7.2%)  | 82.5 %     | 45   |
| Ziarno | Pszeniczny                                   | 1 kg (14.4%)   | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Płatki owsiane                               | 0.4 kg (5.8%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno | Weyermann - Carapils                         | 0.33 kg (4.8%) | 78 %       | 4    |
| Ziarno | Simpsons - Black Malt na mashout na 3 minuty | 0.25 kg (3.6%) | 1 %        | 1500 |
| Ziarno | Simpsons Red Rye Crystal                     | 0.1 kg (1.4%)  | 75 %       | 270  |
| Cukier | cukier                                       | 0.35 kg (5.1%) | 78.3 %     | 2    |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga  | 16 g  | 50 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 50 g  | 15 min | 12.8 %     |

|                           |          |      |       |        |
|---------------------------|----------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy   | 50 g | 5 min | 16.2 % |
| Na zimno                  | Simcoe   | 50 g | 3 dni | 12.8 % |
| Na zimno                  | Mosaic   | 50 g | 3 dni | 12.8 % |
| Na zimno                  | Amarillo | 50 g | 3 dni | 8.4 %  |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Omega        |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | gips           | 8 g   | Zacieranie   | 60 min |
| Klarowanie      | mech irlandzki | 6 g   | Gotowanie    | 8 min  |
| Inne            | witamina C     | 2.5 g | Butelkowanie | ---    |
| Inne            | glukoza        | 96 g  | Butelkowanie | ---    |

## Notatki

- WARKA 33  
11.03.2022  
Dark Side Of The Beer Black IPA (21 litrów fermentowało)

Słód Fawcett Pale Ale Maris Otter 3.5 kg  
 Słód Simpsons - Golden Naked Oats 0.5 kg  
 Słód Simpsons - Imperial 0.5 kg  
 Słód Pszeniczny 1 kg  
 Słód Płatki owsiane 0.4 kg  
 Słód Weyermann - Carapils 0.33 kg  
 Słód Simpsons - Black Malt na mashout na 3 minuty 0.25 kg  
 Słód Simpsons Red Rye Crystal 0.1 kg  
 Chmiel lunga 16 g  
 Chmiel Mosaic 100 g  
 Chmiel Galaxy 50 g  
 Chmiel Simcoe 50 g  
 Chmiel Amarillo 50 g  
 Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego,  
 zacieralem w 22 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 25,5 litra brzeczki,  
 po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, do gotowania dodałem 0,35kg cukru, po gotowaniu zostało 23,3 litra  
 brzeczki blg 15,5, strata na gotowaniu 2,2 litra, strata na przelewaniu 2,3 litra, po schłodzeniu i przelaniu do  
 fermentora zostało 21 litrów brzeczki, blg początkowe 15,5.

Pomiar blg: po 2 dniach - 5,2 po 5 - 3,5 po 16 - 3,2  
 Straty na mierzaniu blg 0,6 litra

Przelałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
 Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra  
 Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury  
 Filtrowałem i butelkowałem po 19 dniach fermentacji  
 Straty przy filtrowaniu 2,5 litra  
 Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramów - ~5,8 gr. na litr piwa) i witaminą C (2,5 grama), do  
 butelkowania zostało 16,7 litra

Blg początkowe 15,5 końcowe 3,2, alk 6,9  
 9 dni na fermentacji burzliwej, 10 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 30.03.2022  
 32 butelki  
 30 mar 2022, 17:19