

BIPA#1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **21.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (51.3%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	2 kg (34.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.3%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (4.3%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us - 05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

Notatki

- Zasyp do wody 68 st. Słód barwiący dodany po przejściu próby jodowej przy podnoszeniu temperatury na wygrzew 76 st.
2 paź 2021, 08:55