

BIPA - zasyp

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **30.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.65 kg (67.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.3%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (10.3%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (7.7%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.8%)	75 %	150

Notatki

- ciemny na ostatnie 5 minut 2 przerwy
<https://wkpd.waw.pl/black-ipa-single-hop-2-miejsce-15-blg-37-pkt-artur-milczarczyk/>
<https://wkpd.waw.pl/black-ipa-sh-3-miejsce-3675-pkt-ireneusz-misiak/>
12 lis 2018, 21:47