

Black IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **65**
- SRM **29.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (90.9%)	80 %	8
Ziarno	Carahell	0.1 kg (3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (6.1%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	11.5 %
Na zimno	Galaxy	15 g	2 dni	15.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	2 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	6 g	---

Notatki

- o 50 g więcej carafy jak chce sie troszke podbic palonosc
16 sty 2019, 21:28