

Black IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **36**
- SRM **29.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7%)	70 %	1034
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7%)	83 %	5
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.6%)	75 %	2
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.2 kg (2.8%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	40 g	0 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	60 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier trzcinowy	0.2 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Uwagi
Cukier trzcinowy 0,2kg powinien podnieść gęstość o ok 0,8Blg do ok 17,6 Blg
Schładzane do temperatury 22 st. C. Zadane drożdże (gęstwa) i zostawione w 16 st. C na noc, żeby jeszcze obniżyć temperaturę brzezki.
Po nocy przeniesione do pomieszczenia o temperaturze 18 st. C.
Wysładzać do 28l. Po gotowaniu i oddzieleniu brzezki od chmielin zostało około 23 l, 17 blg (mierzone refraktometrem).

Fermentacja:

- 10 dni fermentacji burzliwej. Najpierw 5 dni około 19 st. C (mierzone termometrem dotykowym, granica błędu do 1st. C). Po 5 dniach przeniesione do pomieszczenia o temperaturze pokojowej około 22 st. C.
- Po 10 dniach ekstrakt zszedł do 5 blg (mierzone baligomierzem), przełane do kolejnego fermentora na cichą fermentację i chmielenie na zimno.
- 5 dni na dofermentowanie w temperaturze pokojowej. Po 5 dniach pierwsza porcja chmielu na zimno, 40 g Sorachi Ace. Druga porcja chmielu na zimno po 4 dniach, 60 g Sorachi Ace, przeniesione do niższej temperatury (około 14 st. C) na 3 dni.
- Po 3 dniach zabutelkowane, ekstrakt zszedł ostatecznie do 3,5 blg. Do refermentacji użyłem 110 g glukozy na 21l gotowego piwa.

Receptura Filipa Guilherme na Black IPA Single Hop Sorachi Ace, 17 blg.

1 cze 2021, 23:44