

Black IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **51**
- SRM **43.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (67.3%)	82 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.2 kg (23.1%)	80 %	700
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook CP	30 g	40 min	13.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	75 g	2 dni	12.3 %
Na zimno	Citra	75 g	2 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	50 ml	Omega

Notatki

- Woda RO:kran 1:1

zacieranie: 14.5 L

wysładzanie 9.7L z dodatkiem 3ml kwasu mlekowego

7 paź 2022, 15:49