

Black IPA bonifacy_pankracy wypok

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **50**
- SRM **26.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.48 kg (7.6%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	7 g	25 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	7 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	13 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	13 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	13 g	15 min	10 %
Whirlpool	zest 3 pomarańcze, 3 limonki, zielony grapefruit	1 g	15 min	1 %
Whirlpool	sok z limonki	1 g	0 min	1 %
Na zimno	Simcoe	33 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	33 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	33 g	3 dni	10 %

Notatki

- Black Ipa 15.2 blg 6% alk. 55 Ibu 77EBC
Receptura na 25.5l brzezki gorącej co przełożyło się na 20L gotowego piwa.

Skórka z 3 małych pomarańczy, 3 limonek i zielonego grapefruita. Zebrana tylko wierzchnia warstwa. Sok z 1 limonki.

Zacieranie

50 min w temp. 68-64C

Podgrzanie do 76C, po 10 min dodana CaraFa a następnie filtracja.

Whirlpool 15min w 88C a w nim po 13g Simcoe, Citry i Mosaica + cały zest.

W temp 66C dodany sok z limonki.

Temp. fermentacji podnoszona od 16C do 19C w ciągu tygodnia. Drugi tydzień fermentacji w temp. 20C.

Fermentacja cicha 3 dni w temp 14°C, na ten czas dodałem po 34g każdego z wyżej wymienionych chmieli.

13 sty 2019, 10:28