

BLACK IPA/CDA v6 #87

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **62**
- SRM **31**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.17 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pilzneński	1 kg (15.9%)	80 %	4
Ziarno	Mep©Ale	4.5 kg (71.5%)	82.1 %	5.5
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.04 kg (0.6%)	75 %	45
Ziarno	Chateau - Cara gold	0.29 kg (4.6%)	75 %	120
Ziarno	Chateau - Crystal	0.016 kg (0.3%)	78 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.45 kg (7.1%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	19.5 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Columbus	25 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla (szyszka)	30 g	5 min	6.5 %
120 gr mokrej szyszki mrożonej, ekwiwalent 30 gr suchej				

Na zimno	Cascade US	30 g	3 dni	6.9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10.4 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
2-dniowa gęstwa				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	3.03 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	1.72 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia/kreda	7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	1.5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	5 min