

BLACK IPA/CDA v8 #116

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **60**
- SRM **28.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	4.2 kg (72.4%)	82.1 %	5.5
Ziarno	Viking - pszeniczny	0.4 kg (6.9%)	83 %	5
Ziarno	Viking - monachijski II	0.5 kg (8.6%)	79 %	22
Ziarno	Chateau - Cara gold	0.25 kg (4.3%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.25 kg (4.3%)	65 %	1150
Ziarno	Fawcett - czekoladowy pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	72.7 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25.79 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	30 g	10 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade US	50 g	1 min	7.1 %
Na zimno	Simcoe	70 g	2 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	Columbus	20 g	2 dni	15.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	180 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80% [ml]	3.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia/kreda	7 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	1.5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	irish moss	4 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	kwask askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---