

Black IPA IV

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **72**
- SRM **35.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	2.1 kg (61.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	1 kg (29.4%)	80 %	28
Ziarno	Weyermann - Carafa Special II	0.3 kg (8.8%)	20 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Tomahawk	15 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	USA Centennial	40 g	10 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Ekuanot	40 g	0 min	16.1 %
Na zimno	USA Centennial	10 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	USA Ekuanot	10 g	3 dni	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 II	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Carafa dodana 10 min przed końcem zacierania
3 wrz 2017, 21:43