

Black Ipa Single Hop v1 Simcoe

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **67**
- SRM **33.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.82 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (23.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Po pierwszej przerwie dodać resztę ciemnych				
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.1%)	60 %	650
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (7.8%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Słód Pale Chocolate
<https://twojbrowar.pl/pl/surowce-piwowarskie/slody/slod-pale-chocolate-1kg-thomas-fawcett>
10 sty 2023, 21:36