

Black IPA WKPD

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **48**
- SRM **29.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.3 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.4 L** wody do zacierania do **64.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **-9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.5 kg (7%)	70 %	1024
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.6%)	70 %	4
Cukier	cukier brązowy	0.2 kg (2.8%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	40 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	60 g	3 dni	12.5 %

Notatki

- <https://wkpd.waw.pl/blach-ipa-single-hop-receptura-1-miejsce-3875-pkt-filip-guilherme/>
25 paź 2021, 09:31