

Black Phantasm NEIPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **18**
- SRM **31.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **62.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (49.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11%)	83 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (22%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.6 kg (6.6%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	100 g	5 min	4.5 %
Whirlpool	HBC 630	100 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Sabro	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Strata	100 g	3 dni	13.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kamil Test Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	Kamil
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól Kuchenna	1 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl	9 g	Zacieranie	60 min
Inne	Phantasm	100 g	Gotowanie	0 min
Inne	Enzym	3 g	Zacieranie	60 min
Inne	Łuska ryżowa	30 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	10 g	Zacieranie	60 min
Inne	SpringFerm	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka.	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Profil wody Słodowy:Ca-101.6/Mg-4/Na-13.6/Cl-160/SO4-44.2/HCO3-41/
Kwas mlekowy do korekty pH zacieru (5.3) i korekty pH brzeczki nastawnej (5.1)
Phantasm na whirlpool
Carafa Special II na sam koniec zacierania, przy wygrzewie do 78°C
Fermentacja: Test Yeast start w 18°C, 2 dni od zadania swobodny wzrosty do 22°C
Opshung: Fermentacja w temp pokojowej
29 lip 2023, 22:23