

I am Ali

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **31.5**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.6%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (4.5%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (4.5%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa West Coast	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Notatki

- 65,5 °C – przez 60 minut. UWAGA! Tylko słód Pale ale.
78 °C – przez 5 minut mash-outu - słody ciemne
21 mar 2017, 11:51