

Mafiozo- Black IPA z Ananasem

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **34.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (12.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	0 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Skórka Słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min
Inne	Ananas	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Na słodko wyższa temperatura na wytrwano niższa
7 mar 2018, 21:07