

New Black IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **56**
- SRM **34.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wyśladzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	3.5 kg (63.6%)	80 %	3.75
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	1 kg (18.2%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Carafa II	0.4 kg (7.3%)	62 %	1150
Ziarno	Weyermann Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.8%)	62 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka 2019	15 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Perle PL 2019	50 g	60 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Słody czekoladowe na 1 h w zimnej wodzie, potem na ostatnie 15 minut zacierania.
4 sty 2021, 18:15