

Pasmo Pomylek (Black IPA 14,7Blg - homebrewing.pl)

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **64**
- SRM **14.6**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.16 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (91.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (4.2%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Equinox	50 g	10 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	10 dni	10 %

Drożdże

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

Notatki

- Słód barwiący wrzucamy po pierwszej przerwie.

Simcoe - wrzucamy przed rozpoczęciem chłodzenia.

Equinox - wrzucamy na początku burzliwej.

6 gru 2017, 20:54