

1% black ipa dzika

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **36**
- SRM **14.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.1 L** wody do zacierania do **87.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	0.45 kg (63.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (14.1%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.05 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.04 kg (5.6%)	60 %	4
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (7%)	70 %	1034
Cukier	cukier brązowy	0.02 kg (2.8%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	1 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	1 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	1 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	1.5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Centennial	1.5 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	3 g	30 min	12 %
Whirlpool	Centennial	3 g	30 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	3 g	Fermentis
--------------	-----	-------	-----	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WPC Waniliowe	100 g	Fermentacja cicha	1 dni
Klarowanie	Laktoza	100 g	Fermentacja cicha	1 dni
Klarowanie	Kreatyna	100 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- Dodatki na cichej na próbie
7 lip 2024, 00:58