

#137 Black IPA Single Hop

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **68**
- SRM **34.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.8 kg (75%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.8%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.1%)	68 %	601
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (6.3%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eclipse	100 g	11 min	17.5 %
Na zimno	Eclipse	150 g	5 dni	17.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Piwo zajęło 1 miejsce na Mistrzostwach Polski 2023.

Fermentacja pod ciśnieniem ~8psi. Temperatura fermentacji, start w 19st jeden dzień, potem pokojowa 20,5

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

stopnia przez całą fermentację.
25 cze 2023, 08:14