

#19 Fear Of The Dark Black IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM **28.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.47 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (34.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilzneński	2.7 kg (47%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (6.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Black Malt na mashout na 3 minuty	0.3 kg (5.2%)	1 %	1500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	90 g	0 min	10 %
Na 78 stopni na 30 minut, wpisane zero minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Mosaic	120 g	3 dni	10 %

Drożdze

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

Wyeast 1272 - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	8 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	8 min
Inne	glukoza	90 g	Butelkowanie	---

Notatki

- 3 miejsce na VIII Łódzkim Konkursie Piw Domowych w kategorii India Black Ale

WARKA 19

06.03.2021

Piwo z zacieraniem słodów (18,4 litra fermentowało)

Fear Of The Dark Black IPA

Słód Viking Malt Pilzneński 2,5 kg 0zł (nagroda)

Słód Pale Ale Weyermann 2kg 13zł

Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 3zł

Słód Black Simpsons 0,3kg 4zł

Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3zł

Chmiel Chinook 20g 3zł

Chmiel Mosaic 250g 53zł

Drożdże piwarskie płynne Wyeast 1272 American Ale II 10zł (40zł/4 warki)

(w sumie 79zł)

do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwarskiego, pH zacieru - 5,37

zacierałem w 20 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litra brzezki

po filtracji, przed gotowaniem blg 12,6, po gotowaniu zostało 20,7 litra brzezki blg 14,2

strata na gotowaniu 2,6 litra, strata na przelewaniu 2,5 litra

po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 18,2 litra brzezki (plus około 0,2 litra startera drożdżowego) blg początkowe 14,2

Pomiar blg: po 5 dniach - 4,5 po 9 - 4,5 po 14 - 4 po 23 - 3,8

Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwą

Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 23 dniach fermentacji

Straty przy filtrowaniu 1,7 litra

Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (93 gramy - ~6 gr. na litr piwa),

do butelkowania zostało 15 litrów

Blg początkowe 14,2, końcowe 3,8, alk 5,8

14 dni na fermentacji burzliwej, 9 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 29.03.2021,

29 butelek, ~3,20zł za butelkę

29 mar 2021, 16:34