

## #33 Dark Side Of The Beer

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **64**
- SRM **26**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.34 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett Pale Ale Maris Otter	3.5 kg (50.5%)	85 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.5 kg (7.2%)	73 %	20
Ziarno	Simpsons - Imperial	0.5 kg (7.2%)	82.5 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.33 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Simpsons - Black Malt na mashout na 3 minuty	0.25 kg (3.6%)	1 %	1500
Ziarno	Simpsons Red Rye Crystal	0.1 kg (1.4%)	75 %	270
Cukier	cukier	0.35 kg (5.1%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	16 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	15 min	12.8 %

Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	5 min	16.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	8.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	8 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	8 min
Inne	witamina C	2.5 g	Butelkowanie	---
Inne	glukoza	96 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- WARKA 33  
11.03.2022  
Dark Side Of The Beer Black IPA (21 litrów fermentowało)

Słód Fawcett Pale Ale Maris Otter 3.5 kg  
 Słód Simpsons - Golden Naked Oats 0.5 kg  
 Słód Simpsons - Imperial 0.5 kg  
 Słód Pszeniczny 1 kg  
 Słód Płatki owsiane 0.4 kg  
 Słód Weyermann - Carapils 0.33 kg  
 Słód Simpsons - Black Malt na mashout na 3 minuty 0.25 kg  
 Słód Simpsons Red Rye Crystal 0.1 kg  
 Chmiel lunga 16 g  
 Chmiel Mosaic 100 g  
 Chmiel Galaxy 50 g  
 Chmiel Simcoe 50 g  
 Chmiel Amarillo 50 g  
 Drożdże piwowarskie OYL-071 Lutra Kveik (gęstwa)

do zacierania dodałem 6 gramów gipsu piwowarskiego, zacierałem w 22 litrach wody, wyśladzałem do uzyskania 25,5 litra brzezki, po filtracji, przed gotowaniem blg 12,5, do gotowania dodałem 0,35kg cukru, po gotowaniu zostało 23,3 litra brzezki blg 15,5, strata na gotowaniu 2,2 litra, strata na przelewaniu 2,3 litra, po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 21 litrów brzezki, blg początkowe 15,5.

Pomiar blg: po 2 dniach - 5,2 po 5 - 3,5 po 16 - 3,2  
 Straty na mierzaniu blg 0,6 litra

Przelałem na cichą po 9 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
 Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra  
 Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury  
 Filtrowałem i butelkowałem po 19 dniach fermentacji  
 Straty przy filtrowaniu 2,5 litra  
 Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (92 gramów - ~5,8 gr. na litr piwa) i witaminą C (2,5 grama), do butelkowania zostało 16,7 litra

Blg początkowe 15,5 końcowe 3,2, alk 6,9  
 9 dni na fermentacji burzliwej, 10 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 30.03.2022  
 32 butelki  
 30 mar 2022, 17:19