

#64 Black IPA - "Bravo Six, Going Dark"

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **35**
- SRM **25.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **62.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **74.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **62.3 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (80.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki żytnie	0.726 kg (5.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.454 kg (3.6%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.454 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.454 kg (3.6%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.363 kg (2.9%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	40 g	35 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	25 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	60 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	33 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflock	2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Recepta:
<https://www.clawhammersupply.com/blogs/moonshine-still-blog/how-to-brew-a-black-ipa-homebrew-beer-recipe>

19 maj 2022, 12:15

- 20.05.2022 - warzenie
50L - wody do zacierania
10L - wody do wyładzania
pomiar OG w temp 68°C - 1.057
Po chłodzeniu 1.061 OG
Wychodzone do 18°C
wyszło 47L
20 maj 2022, 22:24
- 3.06.2022 FG 1.014 złane do butelek
3 cze 2022, 23:02