

BIPA 2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **30**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (47.9%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	2.5 kg (34.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	81 %	6
Ziarno	Special B Castlemalting	0.4 kg (5.5%)	77 %	350
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.4 kg (5.5%)	71 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Equanot	20 g	7 min	12.8 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	30 min	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	3 dni	4.6 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól epson siarczan Mg	3 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	skórka suszona pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc	1.2 g	Gotowanie	7 min
Dodatek smakowy	zest z pomarańczy+sok 4szt.	600 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Czekoladowe na 20m.Zest+sok gotowane 10m i do fermentora.
30 wrz 2019, 20:56