

BIPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **50**
- SRM **29.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.62 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (74.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Carafa 3 Special	0.25 kg (4.7%)	65 %	1400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.9%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.9 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12.9 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	7 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- 20.10.2020
14 litrów wody podgrzane do temperatury 70°C
Po wyłączeniu palnika dodane słydy pale ale i wiedeński - temperatura po dodaniu 66°C
Po 25 minutach temperatura spadła do 65°C, podgrzane do 68°C.
Po 60 minutach zacierania temperatura spadła do 65°C
Wyrzew do 76°C
30 minut - ułożenie złoża
Woda do wysładzania - temperatura około 72°C
Po wysładzaniu ponad 20 litrów
Gotowanie 60 min
30g Jungi na 60 min, 10g Citry i 20g Cascade na 15 min, w woreczkach

Chmiel wyjęty po gotowaniu

Chłodzenie:

Garnek na tarasie przez 2 godziny, przelane do fermentora

Brzeczka nastawna - 15,5l

Rano dodane drożdże, bez uwadniania, US-05

Fermentacja burzliwa w piwnicy przy 18,5°C przez 7 dni

19.02.2018

Przelane na cichą, zebrana gęstwa, dodany chmiel w woreczku, 10g Simcoe i Citry oraz 20g Amarillo

4.03.2018

Rozlane do butelek po 13 dniach cichej

28 butelek 0,5l i 1 butelka 0,33l

80g cukru do refermentacji

20 paź 2020, 13:47