

Blac IPA warka 71

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **28**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **27 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.5 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (7.1%)	70 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (7.1%)	80 %	6
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.25 kg (3.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	BRU-1	50 g	20 min	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Notatki

- 25l wody
Soda 0.5 gr
Gips 6 gr
chlorek 2.1gr
sól Epson 4.5
ok 2.3 gr kwasu fosforowego
5 gru 2021, 12:23