

BLACK AIPA 16 Blg # 18

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **67**
- SRM **30.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.6 kg (83.6%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (5.5%)	60 %	690
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	słod karmelowy viking malt t150	0.4 kg (7.3%)	--- %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- 15 minut przed końcem zacierania, dodałem słody ciemne.
4 wrz 2018, 15:14