

Black IPA #1

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **25.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.5 kg (81.3%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.3%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafo II	0.5 kg (6.3%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (6.3%)	81 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	55 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	3 dni	10 %

Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Notatki

- carafa II moczona 24h 8l wody
5 maj 2017, 12:45