

black ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **58**
- SRM **29.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (73.8%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (16.4%)	100 %	30
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.3%)	70 %	1000
Ziarno	karmelowy ciemny	0.2 kg (3.3%)	--- %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	35 g	7 dni	6 %

Na zimno	Centennial	35 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kafir	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kafir	5 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Herbatka z 5g kafiru dodana do piwa przed butelkowaniem

Piwo zajęło II miejsce w Finale Kuźni Piwowarów 2019 w kategorii Black IPA z dodatkami
5 maj 2019, 13:55