

Black IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **41**
- SRM **31.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.75 kg (70.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.27 kg (6.9%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.28 kg (7.2%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.27 kg (6.9%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.22 kg (5.7%) | 85 % | 3 |
| Cukier | cukier brązowy | 0.1 kg (2.6%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 5 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 30 min | 12.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 15 g | 15 min | 12.8 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 47 g | 4 dni | 12.8 % |
| Na zimno | columbus | 23 g | 4 dni | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------|-----|--------|--------|-----|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |
|-------|-----|--------|--------|-----|

Notatki

- Schładzane do temperatury 22 st. C. Zadane drożdże (gęstwa) i zostawione w 16 st. C na noc, żeby jeszcze obniżyć temperaturę brzeczki.
Po nocy przeniesione do pomieszczenia o temperaturze 18 st. C.
Po gotowaniu i oddzieleniu brzeczki od chmielin zostało około 23 l, 17 blg (mierzone refraktometrem).
Fermentacja:
10 dni fermentacji burzliwej. Najpierw 5 dni około 19 st. C (mierzone termometrem dotykowym, granica błędu do 1st. C). Po 5 dniach przeniesione do pomieszczenia o temperaturze pokojowej około 22 st. C.
Po 10 dniach ekstrakt zszedł do 5 blg (mierzone baligomierzem), przelane do kolejnego fermentora na cichą fermentację i chmielenie na zimno.
5 dni na dofermentowanie w temperaturze pokojowej. Po 5 dniach pierwsza porcja chmielu na zimno, 40 g Sorachi Ace. Druga porcja chmielu na zimno po 4 dniach, 60 g Sorachi Ace, przeniesione do niższej temperatury (około 14 st. C) na 3 dni.
Po 3 dniach zabutelkowane, ekstrakt zszedł ostatecznie do 3,5 blg. Do refermentacji użyłem 110 g glukozy na 21l gotowego piwa.
29 sty 2020, 16:34