

Black IPA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **58**
- SRM **30.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **53 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **61 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **65.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **87.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **65.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	19.2 kg (85.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1.5 kg (6.7%)	76 %	150
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	1.2 kg (5.3%)	55 %	1084
Cukier	Glukoza	0.6 kg (2.7%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	75 g	20 min	13 %
Gotowanie	Centennial	45 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	120 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	90 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	90 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Whyeast 1056	Ale	Płynne	250 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	0.6 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- drożdży 1056 nawet 4 paczki
lub US05
Fermentacja w 19-20°C
9 kwi 2019, 21:58