

Black IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **5**
- SRM **34.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.2 kg (46.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.6 kg (12.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (8.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (8.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (5.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.35 kg (7.4%) | 70 % | 1100 |
| Cukier | maltodekstryna | 0.5 kg (10.6%) | 90 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|-------|------------|
| Whirlpool | Nelson Sauvin | 50 g | 1 min | 11 % |
| Whirlpool | Simcoe | 30 g | 1 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Sabro | 30 g | 1 min | 15 % |
| Na zimno | Sabro | 50 g | 2 dni | 15 % |
| Na zimno | Simcoe | 70 g | 2 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| fm52 | Ale | Płynne | 30 ml | --- |

Notatki

- - zeszło z 18,4 blg do 6,3 blg co daje 7,2 % alkoholu
- hoprate 22 g/l
- wyszło dość gorzkie mimo ponad tygodniowego cold crushu
- aromat najbardziej intensywny spośród piw które zrobiłem
- piana idealna
- niestety piwo jest mętne, barwa przez mętność jest bardziej ciemno brązowa niż czarna

-czuć lekką paloność w smaku i zapachu, ale jest ona na odpowiednim poziomie
2 sie 2021, 18:17