

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 Sauvín	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