

black ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **61**
- SRM **32**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (9.6%)	70 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	1 min	14.5 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Notatki

- carafa iii pod koniec zacierania
24 sie 2020, 10:15