

Black IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **31.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@Ale	3.3 kg (83.5%)	80 %	7
Ziarno	Mep@Wheat	0.3 kg (7.6%)	84.7 %	4
Ziarno	Weyermann Carafa III Specjal	0.25 kg (6.3%)	70 %	1300
Ziarno	Viking Monach II	0.1 kg (2.5%)	79 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga Polish Hops	15 g	60 min	10 %
Whirlpool	Cashmere	50 g	15 min	8.8 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Cashmere	50 g	2 dni	8.8 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	3 ml	Kveik

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4.5 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia CaCl ₂	0.3 g	Zacieranie	80 min

Notatki

- 3CLTPK0
10l RO + 8,1 kran
Ca - 96,3
Mg - 7,3
Na - 49,5
Cl - 51,5
SO₄ - 153,9
rez.alk. 18,2
8 wrz 2020, 11:36