

Black IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **5.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (6.9%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.9%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (16.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
Oslo	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	carfa II	600 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kreda(redukwas)	1 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirflock	4 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas Mlekowy 80%	1 g	Zacieranie	0 min

Notatki

- Carafa II dodana w 76°C i zacier przełożony do filtracji. 1ml Kwasu do wody do wysładzania.
3 paź 2021, 13:44