

Black IPA 2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **77**
- SRM **34.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73%)	95 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (4.4%)	95 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	carafa specjal I	0.2 kg (2.9%)	70 %	900
Ziarno	specjal x	0.1 kg (1.5%)	95 %	350
Ziarno	carafa specjal III	0.3 kg (4.4%)	70 %	1400
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (5.8%)	95 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.4%)	95 %	3
Dodatek	Rice Hulls	0.15 kg (2.2%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	25 g	10 min	11 %
Whirlpool	Cascade	100 g	25 min	6 %

Whirlpool	Mosaic	50 g	25 min	10 %
Whirlpool	Hallertau Tradition	50 g	25 min	5 %
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	25 min	4.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	12 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Jęczmień palony i Carafa specjal 3 zalane 24 h wcześniej zimną wodą dodane do wystadzania. Carafa specjal I dodane dopiero na ostatnie 5 min zacierania
10 sty 2022, 08:55