

## Black IPA 2022\_04

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **18.9**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **61 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt   | 5 kg (71.4%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (7.1%) | 74 %       | 3   |
| Ziarno | Pszoniczny             | 0.5 kg (7.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Carafa                 | 0.5 kg (7.1%) | 70 %       | 664 |
| Ziarno | płatki jęczmienne      | 0.5 kg (7.1%) | 60 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sorachi Ace | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Sorachi Ace | 20 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Sorachi Ace | 30 g  | 15 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 40 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Sorachi Ace | 40 g  | 5 dni  | 10 %       |
| Na zimno                  | Sorachi Ace | 60 g  | 4 dni  | 10 %       |

### Drożdże

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

|                            |     |       |     |            |
|----------------------------|-----|-------|-----|------------|
| WLP041 - Pacific Ale Yeast | Ale | Suche | 5 g | White Labs |
|----------------------------|-----|-------|-----|------------|

### Dodatki

| Typ  | Nazwa             | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Inne | cukier trzcionowy | 200 g | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- 10g glikozy na litr  
7 kwi 2022, 10:09