

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	Pszeniczny	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