

black ipa

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **57**
- SRM **29.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.35 kg (60.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (15.5%)	79 %	10
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (10.3%)	60 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.17 kg (4.4%)	70 %	1034
Ziarno	Carafa	0.16 kg (4.1%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.6 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	15 min	13.6 %
Whirlpool	Mosaic	12 g	15 min	11.6 %
Whirlpool	Amarillo	12 g	15 min	8.5 %
Whirlpool	Ekuanot	12 g	15 min	13.6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.5 %

Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	120 ml	White Labs

Notatki

- 36g chmielu na whirlpool 15min po schłodzeniu brzezki do 75 stopni.

Po chmieleniu na zimno crash cold 2 dni na balkonie, 2-5 stopni.
18 mar 2022, 17:10