

Black IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **73**
- SRM **37.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.3 kg (71.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (6.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carafa special III | 0.3 kg (6.5%) | 70 % | 1400 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (5.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Crystal castle malting | 0.15 kg (3.3%) | 72 % | 150 |
| Ziarno | Pszeniczny Czekoladowy | 0.1 kg (2.2%) | 73 % | 1001 |
| Cukier | cukier | 0.2 kg (4.3%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 27 g | 60 min | 12.9 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 15 min | 12.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 43 g | 0 min | 12.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Płynne | 70 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlflock | 1 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- chlorki: 73ppm, siarczki: 60ppm (1g gips, 6ml chlorek wapnia 33% na 14l)
Woda kryształ żywiecki

Słody palone na przerwę 72 stopnie.
23 kwi 2023, 15:18