

BLACK IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **73**
- SRM **37.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód pale ale Viking Malt (Strzegom) | 5 kg (74.4%) | --- % | 5 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom) | 0.5 kg (7.4%) | --- % | 5 |
| Ziarno | Słód monachijski jasny Viking Malt (Strzegom) | 0.5 kg (7.4%) | --- % | 16 |
| Ziarno | Słód karmelowy 600 - Viking Malt (Strzegom) | 0.2 kg (3%) | --- % | 600 |
| Ziarno | Słód zakwaszający Weyermann® | 0.02 kg (0.3%) | --- % | 5 |
| Ziarno | Słód Carafa® Special Malt typ III Weyermann® | 0.07 kg (1%) | --- % | 1400 |
| Ziarno | Słód Carafa® Special Malt typ III Weyermann® | 0.43 kg (6.4%) | 1 % | 1400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 60 min | 10.5 % |

| | | | | |
|-----------|-------------|------|--------|--------|
| Gotowanie | Amora Preta | 30 g | 15 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Izabella | 30 g | 15 min | 6.4 % |
| Whirlpool | Amora Preta | 45 g | 15 min | 11.2 % |
| Whirlpool | Izabella | 45 g | 15 min | 6.4 % |
| Na zimno | Amora Preta | 45 g | 3 dni | 11.2 % |
| Na zimno | Izabella | 45 g | 2 dni | 6.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|-------|-------|------------------|
| Fermentis Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- słód carafa special na mash out;
 chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;
 schłodzenie brzezki do temp. 16-17°C;
 fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
 przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
 rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;
 refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 100-150; Mg 20; SO4 200-400; Cl 50-100; Alk. całk. 50-100; RA 0-50

opcja: z dodatkiem przy rozlewie liści limonki kaffir w ilości 7g na 10 litrów piwa; liście zalane niewielką ilością wody i zagotowane, a następnie "herbatka" dodana do fermentora przed butelkowaniem razem z glukozą

18 gru 2018, 18:19