

# 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