

Black IPA 3

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **76**
- SRM **19.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Carahell | 0.25 kg (5%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (80%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | carafa special II | 0.25 kg (5%) | 75 % | 1150 |
| Cukier | cukier kandyzowany ciemny | 0.5 kg (10%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 45 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 1 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 4 dni | 6 % |
| Gotowanie | Willamette | 25 g | 15 min | 5 % |
| Na zimno | Willamette | 75 g | 4 dni | 5 % |
| Gotowanie | Equinox | 25 g | 1 min | 13.1 % |
| Na zimno | Equinox | 50 g | 4 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5.5 g | Fermentis |

Notatki

- Zacieranie:
Zacieramy jedynie jasne słody. Suchą Carafe II dodajemy po zatarciu, do wysładzania.

Gotowanie:
Cukier dodajemy w ostatniej minucie.

Ferm. burz. 7 dni w temp. 18-20 C.
Ferm. cicha 10 dni w temp. 14-16 C, na ostatnie 4 dni chmiel.
Refermentacja 14 dni w temp. 19-21 C.
28 gru 2019, 12:56