

Black IPA

- Gęstość **16.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **39.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **25 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (43.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.25 kg (3.6%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.25 kg (3.6%) | 74 % | 788 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils Malt | 0.7 kg (10.1%) | 74 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Caramunich Malt | 0.7 kg (10.1%) | 71.7 % | 110 |
| Ziarno | Weyermann - Wiedeński | 2 kg (29%) | 79 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 75 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 40 g | 10 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 0 min | 9.5 % |

| | | | | |
|---------------------------|-------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 0 min | 13.5 % |
| Na zimno | Citra | 45 g | 4 dni | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Northwest Ale | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |

Notatki

- Słody palone do 72 stopni

Dokupić Safale - 05 US (na wszelki!)
14 gru 2015, 21:23