

Black IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **64**
- SRM **11.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (84.6%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.7%)	75 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.8%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	40 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	2 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	2 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	2 min	10.5 %
Na zimno	Equinox	15 g	10 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	15 g	10 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- carafa III dodane na 2 min sam koniec zacierania w 78°C
31 mar 2018, 18:36