

Black IPA bonifacy_pankracy wypok

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **50**
- SRM **26.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.6 kg (72.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszoniczny | 0.65 kg (10.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (9.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Carafa III | 0.48 kg (7.6%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 7 g | 30 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Citra | 7 g | 25 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 7 g | 20 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 15 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Simcoe | 13 g | 15 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Citra | 13 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 13 g | 15 min | 10 % |
| Whirlpool | zest 3 pomarańcze, 3 limonki, zielony grapefruit | 1 g | 15 min | 1 % |
| Whirlpool | sok z limonki | 1 g | 0 min | 1 % |
| Na zimno | Simcoe | 33 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 33 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 33 g | 3 dni | 10 % |

Notatki

- Black Ipa 15.2 blg 6% alk. 55 Ibu 77EBC
Receptura na 25.5l brzezki gorącej co przełożyło się na 20L gotowego piwa.

Skórka z 3 małych pomarańczy, 3 limonek i zielonego grapefruita. Zebrana tylko wierzchnia warstwa. Sok z 1 limonki.

Zacieranie

50 min w temp. 68-64C

Podgrzanie do 76C, po 10 min dodana CaraFa a następnie filtracja.

Whirlpool 15min w 88C a w nim po 13g Simcoe, Citry i Mosaica + cały zest.

W temp 66C dodany sok z limonki.

Temp. fermentacji podnoszona od 16C do 19C w ciągu tygodnia. Drugi tydzień fermentacji w temp. 20C.

Fermentacja cicha 3 dni w temp 14*C, na ten czas dodałem po 34g każdego z wyżej wymienionych chmieli.

13 sty 2019, 10:28