

BLACK IPA/CDA #29

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **89**
- SRM **35.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76.1 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - pilzneński	4 kg (61.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Bruntal - pilzneński	1.37 kg (21.2%)	81 %	4
Ziarno	Bruntal - pale ale	0.2 kg (3.1%)	79 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.25 kg (3.9%)	77 %	26
Ziarno	Chateau - Biscuit Malt	0.2 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Chateau - Crystal	0.1 kg (1.5%)	78 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.35 kg (5.4%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	11.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	11 g	7 min	5.9 %

Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	7 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	7 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	7 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	7 min	11.7 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	7 g	4 dni	8.5 %
Na zimno	Styrian Golding	15 g	4 dni	3.9 %
Na zimno	Mosaic	11 g	4 dni	11.7 %
Na zimno	Galaxy	6 g	4 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	230 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	7 min
Czynnik do wody	Gips	6 g	Zacieranie	---
Inne	fosforan diamonu	3 g	Gotowanie	30 min

Notatki

- Carafa II special dodawana przed mash-outem
22 paź 2016, 15:02