

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 - pilznieński | 4 kg (61.8%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Bruntal - pilznieński | 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