

BLACK IPA/CDA v4 #65

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **70**
- SRM **31.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.09 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pilzneński	5.5 kg (85%)	80 %	4
Ziarno	Viking - monachijski 2	0.2 kg (3.1%)	78 %	22
Ziarno	Chateau - Abbey	0.185 kg (2.9%)	75 %	45
Ziarno	Chateau - Crystal	0.15 kg (2.3%)	78 %	160
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.096 kg (1.5%)	73 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.34 kg (5.3%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	26.2 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	25 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	40 g	10 min	8.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	5 min	5.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Perle (szyszka)	20 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla (szyszka)	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Chinook PL	50 g	3 dni	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	160 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80% [ml]	1.45 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	0 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	węglan wapnia/kreda	9 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	sól epsom	3 g	Zacieranie	---
Klarowanie	irish moss	3 g	Gotowanie	5 min