

BLACK IPA/CDA v7 #101

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **59**
- SRM **29.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81.7 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Mep©Ale | 4.2 kg (72.4%) | 82.1 % | 5.5 |
| Ziarno | Bestmalz - pszeniczny | 0.4 kg (6.9%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking - monachijski II | 0.5 kg (8.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Chateau - Cara gold | 0.25 kg (4.3%) | 75 % | 120 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II Special | 0.25 kg (4.3%) | 65 % | 1150 |
| Ziarno | Fawcett - czekoladowy pszeniczny | 0.2 kg (3.4%) | 72.7 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 30 g | 60 min | 14.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 30 g | 10 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 1 min | 13.5 % |

| | | | | |
|---------------------------|------------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade US | 30 g | 1 min | 7.1 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Cascade US | 50 g | 3 dni | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 190 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|--------|------------|-------|
| Czynnik do wody | Gips | 2 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | kwas mlekowy 80% [ml] | 3.03 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | chlerek wapnia [ml] | 1.72 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | węglan wapnia/kreda | 7 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | sól epsom | 1.5 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | irish moss | 3 g | Gotowanie | 5 min |