

Black IPA II

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **74**
- SRM **26.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (81.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (7.6%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.4%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.35 kg (3.8%)	70 %	1300
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.15 kg (1.6%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	75 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	125 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	125 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Chmiel na aromat dodany po schłodzeniu brzezki do 75 stopni i przetrzymany przez 20 minut (sekcja "Aromat (koniec gotowania)").
29 kwi 2019, 16:05