

Black IPA LKPD

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **40**
- SRM **36.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Soufflet - pilzneński | 2 kg (52.6%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.5 kg (13.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (7.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.3 kg (7.9%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Simpsons - Caramalt Light | 0.2 kg (5.3%) | 76 % | 26 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy ciemny | 0.5 kg (13.2%) | 80 % | 700 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 30 min | 12.7 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 15 min | 12.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 10 min | 12.7 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 3 dni | 12.7 % |
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 3 dni | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1272 American Ale II | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs |

Notatki

- Woda RO 21L modyfikowana:
Chlorek wapnia 5ml
Epsom 2,5g
Sól kamienna niejodowana 1g
Kwas mlekowy 2ml
16 mar 2021, 15:14