

Black IPA - Piwko na Mistrzostwa Świata 2018

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **61**
- SRM **27.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.75 kg (75.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.13 kg (3.6%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.13 kg (3.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.13 kg (3.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (13.7%) | 81 % | 6 |

Dodatkowy dodatek siodu oprócz zawartego w zestawie Black IPA z homebrewing.pl

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equanot | 15 g | 60 min | 16.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cenntenial | 15 g | 15 min | 9.7 % |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g | 0 min | 11.8 % |
| Na zimno | Simcoe | 35 g | 4 dni | 13.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Liberty Bell | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Notatki

- Brix pokazał 16,5.
Fermentacja - pół dnia w temp. 23°C a później przeniesione do 15°C
1 maj 2018, 20:02