

Black IPA (Sabro SH)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **67**
- SRM **27.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **70C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.65 kg (71.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (6.8%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.25 kg (6.8%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (6.8%)	70 %	1024
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (5.4%)	70 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	0.1 kg (2.7%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Sabro	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	Sabro	15 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	0 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- Cukier dodany na ostatnie 15 min gotowania.
Temperatura fermentacji (otoczenia) - 15-16°C
9 gru 2023, 19:25