

Black IPA VII

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **61**
- SRM **39.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **---** L
- Całkowita objętość zacieru **---** L

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Filtrat	2.25 kg (88.2%)	80 %	6
Dodatek	Weyermann - Carafa Special III	0.3 kg (11.8%)	1 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Sorachi Ace	25 g	60 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Chinook	50 g	0 min	12.8 %
Na zimno	USA Chinook	50 g	3 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Notatki

- Carafa Special typ III ześrutowana dodana na koniec gotowania.
2 lis 2018, 19:30