

Black IPA with juniper berries

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **63**
- SRM **40.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (80.9%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.4%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg (14.7%)	20 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	13 %
Whirlpool	Citra	50 g	3 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jagody jałowca	40 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- Jagody jałowca macerowane 24h w 100ml wódki i dolane na cichą razem z wódką
9 lis 2017, 11:16