

Black IPA WKPD

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **48**
- SRM **29.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.3 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.4 L** wody do zacierania do **64.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (70.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.5 kg (7%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.4 kg (5.6%) | 70 % | 4 |
| Cukier | cukier brązowy | 0.2 kg (2.8%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 30 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 30 g | 15 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 40 g | 0 min | 12.5 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 40 g | 7 dni | 12.5 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 60 g | 3 dni | 12.5 % |

Notatki

- <https://wkpd.waw.pl/blach-ipa-single-hop-receptura-1-miejsce-3875-pkt-filip-guilherme/>
25 paź 2021, 09:31