

BLACK NE IPA "czarne błoto"

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **38.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (11.9%)	70 %	1024
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (4.8%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (4.8%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %

Whirlpool	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- hopstand na 20 min

modyfikacja wody, gips? plus chlorek wapnia $Cl > SO_4$

...płatki wrzucić do 5 l ciepłej wody i powoli podnieść temperaturę do wrzenia ciągle mieszając. Potem dolać około 10 l ciepłej wody i podgrzać całość do temperatury 70°C i teraz słody...

start 16-18 ->18-21

1. dzień burzliwej 30 G AMARILLO

jeśli fermentacja się zakończyła przenieść do chłodniejszego miejsca, i teraz ,40 citry, PO 2 DNIACH 40 G CITRY, 2 dni i 30G AMARILLO

teraz przelać na cichą oddzielając chmieliny.. 4-5 dni max z chmielem

~3,5 g glukozy/0,5l

6 paź 2018, 23:21