

# Black NEIPA #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **25.7**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | pale ale Bestmatz           | 4 kg (62%)     | 80.5 %     | 6    |
| Ziarno | pszeniczny ciemny Bestmaltz | 1 kg (15.5%)   | 82 %       | 18   |
| Ziarno | karmelowy 300 - Viking Malt | 0.15 kg (2.3%) | 70 %       | 300  |
| Ziarno | karmelowy 600 - Viking Malt | 0.05 kg (0.8%) | 65 %       | 600  |
| Ziarno | płatki owsiane błyskawiczne | 0.5 kg (7.8%)  | 50 %       | 3    |
| Ziarno | płatki pszenne              | 0.5 kg (7.8%)  | 50 %       | 1    |
| Ziarno | prażony ekstra Bestmaltz    | 0.25 kg (3.9%) | 1 %        | 1400 |

## Chmiele

| Użyto do         | Nazwa                   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Warrior (US) - granulát | 15 g  | 80 min | 15.1 %     |
| Whirlpool        | Galaxy (AUS) - granulát | 20 g  | 15 min | 14.5 %     |

|           |                         |      |        |        |
|-----------|-------------------------|------|--------|--------|
| Whirlpool | Waimea (NZ) - granulát  | 20 g | 15 min | 5.5 %  |
| Whirlpool | Rakau (NZ) - granulát   | 20 g | 15 min | 10.7 % |
| Whirlpool | Galaxy (AUS) - granulát | 20 g | 0 min  | 14.5 % |
| Whirlpool | Waimea (NZ) - granulát  | 20 g | 0 min  | 5.5 %  |
| Whirlpool | Rakau (NZ) - granulát   | 20 g | 0 min  | 10.7 % |
| Na zimno  | Galaxy (AUS) - granulát | 50 g | 3 dni  | 14.5 % |
| Na zimno  | Waimea (NZ) - granulát  | 50 g | 3 dni  | 5.5 %  |
| Na zimno  | Rakau (NZ) - granulát   | 50 g | 3 dni  | 10.7 % |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                   | Ilość   | Użyto do             | Czas   |
|-----------------|-------------------------|---------|----------------------|--------|
| Inne            | Galaxy (AUS) - granulát | 10 g    | Fermentacja burzliwa | 10 dni |
| Inne            | Waimea (NZ) - granulát  | 10 g    | Fermentacja burzliwa | 10 dni |
| Inne            | Rakau (NZ) - granulát   | 10 g    | Fermentacja burzliwa | 10 dni |
| Czynnik do wody | sól epsom               | 2 g     | Zacieranie           | 70 min |
| Czynnik do wody | sól kuchenna            | 4 g     | Zacieranie           | 70 min |
| Czynnik do wody | woda demineralizowana   | 10000 g | Zacieranie           | 70 min |
| Czynnik do wody | kwas fosforowy 75%      | 7 g     | Zacieranie           | 70 min |

## Notatki

- Ciemne słody dodane do wysładzania

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO  
98.0 21.0 51.3 82.6 41.2 133.491

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=THX0XRM>  
10 paź 2018, 15:11