

# 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**
- Wyszadzaj 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) - granulat	20 g	15 min	5.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ) - granulat	20 g	15 min	10.7 %
Whirlpool	Galaxy (AUS) - granulat	20 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	Waimea (NZ) - granulat	20 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Rakau (NZ) - granulat	20 g	0 min	10.7 %
Na zimno	Galaxy (AUS) - granulat	50 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Waimea (NZ) - granulat	50 g	3 dni	5.5 %
Na zimno	Rakau (NZ) - granulat	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) - granulat	10 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Inne	Waimea (NZ) - granulat	10 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Inne	Rakau (NZ) - granulat	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