

Black New England IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **22**
- SRM **23.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa II special	0.5 kg (7.7%)	70 %	837
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.5 kg (69.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (7.7%)	80 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (7.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Vic Secret	20 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Centennial	20 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Vic Secret	60 g	4 dni	16.3 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

Notatki

- carafa dodana do mash outu.
25 paź 2018, 07:38