

# Black Ninja

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **37.1**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (79.1%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (7.2%)	70 %	812
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.2%)	77 %	26
Cukier	Cukier	0.2 kg (2.9%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	45 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Na zimno	Simcoe	15 g	8 dni	13 %
Na zimno	Citra	15 g	8 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-5	Ale	Gęstwa	100 ml	---
------	-----	--------	--------	-----

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2.5 g	Gotowanie	45 min
Inne	Cukier	160 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Fermentacja:

Burzliwa: w temp ok.18-19 stC przez 11 dni (po zakończeniu burzliwej: 3,5 Blg)

Cicha: w temp ok. 17-18 stC przez 8 dni (po zakończeniu, ok. 2,5 Blg)

Butelkowanie: 160 g cukru (przygotowano roztwór o około 16 Blg z przegotowaną wodą, do 160 g cukru dolałem 1l wody):

- (wersja podstawowa): 80g cukru + 0,5 l wody + 10 l piwa (zielone kapsle)

- (wersja chmielona przy rozlewie chmielem mandarina bavaria): 40g cukru + 0,25 l wody + 5g chmielu

Mandarina Bavaria gotowane 5 min + 5 l piwa (złota kapsle)

- (wersja chmielona przy rozlewie chmielem lubelski): 40g cukru + 0,25 l wody + 6g chmielu Lubelskiego w szyszkach, gotowane 5 min + 5l piwa (czarne kapsle)

Na dno pustego fermentora wlałem wodę z cukrem i do tego dolałem piwo z fermentora. Potem do butelek.

8 lut 2016, 20:24

- Piwo (wersja podstawowa) wygrało I miejsce w IV Warszawskim Konkursie Piw Domowych (październik 2016 r.)

8 lut 2016, 20:24