

BLACK VIP SH GALAXY

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **77**
- SRM **25.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (80.6%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (8.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Carafa III | 0.4 kg (6.5%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (4.8%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 30 g | 60 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Galaxy | 30 g | 15 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Galaxy | 40 g | 7 min | 14.5 % |
| Na zimno | Galaxy | 100 g | 7 dni | 14.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|-----------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | mech | 5 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Carafa - namaczanie na zimno przez 24h. 4 litry wody na 1 kg słodu. Potem do gotowania na ostatnie 15 minut.
2 sty 2018, 22:43