

CB IPA II

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **34**
- SRM **33.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (65.6%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.2%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (8.2%)	100 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (8.2%)	73 %	80
Płynny ekstrakt	Pszeniczny Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.9%)	40 %	1000
Płynny ekstrakt	żyto prażone	0.3 kg (4.9%)	40 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe 2017	25 g	45 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe 2017	25 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo 2019	25 g	5 min	8.4 %
Whirlpool	Amarillo 2019	25 g	0 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Zacierane na lenia. 74 stopnie i pozostawione na 80 minut (zeszło do 64 stopni)
Ciemne słody czyli pszenica i żyto ekstrahowane w 2,5l wody o temp ok. 30 stopni przez 3 godziny. Po dodaniu ekstraktu przelane 3l wody o temp 30 stopni przez zśrutowane słody i sitko (nie dodane do zacieru!!!) i dodane po 200ml z wodą do wysładzania.
Dodana pożywka dla drożdży 5g na ostatnie 5 minut gotowania
4 sie 2020, 23:47