

CB IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **45**
- SRM **34**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (65.6%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (11.5%)	79 %	50
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.2%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (6.6%)	78 %	350
Ziarno	Carafa II specjal (R)	0.5 kg (8.2%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic 2017	30 g	60 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín 2018	50 g	10 min	10.8 %
Whirlpool	Zula 2019	50 g	0 min	7 %

Notatki

- Zacieranie na lenia z 72 -> 65 przez 80 minut (był grill)
30L 14 BLG
Uciągnięte jeszcze dwa litry (4BLG) na dolanie
5g pożywki waeyst na 5 minut przed końcem
1 maj 2020, 22:41