

Ciemniak 2096 m n.p.m.

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **22.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (51.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (10.3%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 1 kg (10.3%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (5.2%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Rye Malt | 1 kg (10.3%) | 63 % | 10 |
| Cukier | Brown Sugar, Light | 0.2 kg (2.1%) | 100 % | 16 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (5.2%) | 74 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II special | 0.5 kg (5.2%) | 70 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | HPA-016 | 20 g | 60 min | 16.9 % |
| Gotowanie | HPA-016 | 10 g | 30 min | 16.9 % |
| Gotowanie | HPA-016 | 30 g | 15 min | 16.9 % |
| Gotowanie | HPA-016 | 20 g | 0 min | 16.9 % |
| Whirlpool | HPA-016 | 20 g | 15 min | 16.9 % |

| | | | | |
|----------|---------|-------|-------|--------|
| Na zimno | HPA-016 | 100 g | 4 dni | 16.9 % |
| Na zimno | HPA-016 | 100 g | 2 dni | 16.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 22 g | Fermentis |

Notatki

- COLD BLACK IPA

coś na kształt:

<https://wkpd.waw.pl/blach-ipa-single-hop-receptura-1-miejsce-3875-pkt-filip-guilherme/>

11 lis 2023, 12:42