

# CIPA

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **116**
- SRM **36.7**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (68.2%)	79 %	6
Ziarno	Carafa special typ II	0.3 kg (6.8%)	70 %	1100
Dodatek	Jęczmień palony	0.1 kg (2.3%)	55 %	1100

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	70 min	14.5 %
Gotowanie	Warrior	30 g	30 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	10 min	12 %
Whirlpool	Sorachi Ace	30 g	15 min	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas cytrynowy	20 g	Zacieranie	---

## Notatki

- Ilość wody do zacierania 15L  
Mash-out 82C  
Ekstrakt brzezki przedniej 19blg  
Filtracja idzie powoli - temperatura przy filtracji 70C prawdopodobnie przez paloną pszenicę  
Ekstrakt pod koniec wysładzania 5blg  
Po wysładzaniu brzezka lekko mętna, ekstrakt 13blg w temp 24C  
Po chmieleniu ekstrakt 15 objętość niecałe 18L (jak zwykle +2 blg po gotowaniu)  
Chłodzenie eksperymentalne nagrzewnicą samochodową - od 100 do 20C w 20 min. - temp wody 16C  
  
6 dni fermentacji buźliwej w temperaturze 19C - ostatnie dwa dni temperatura podniesiona do 21C  
- drożdżom było trochę ciężko ruszyć - prawdopodobnie dodano zbyt mało drożdży. W efekcie piwo ma wyczuwalny octan etylu.  
30 sty 2016, 21:13