

## [CP] New Zealand Black IPA 16

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **97**
- SRM **29.7**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.15 kg (54.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (20.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.45 kg (7.8%)	75 %	30
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (8.6%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	25 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Waimea	25 g	15 min	17 %
Gotowanie	Pacific Gem	40 g	15 min	15.3 %
Gotowanie	Waimea	25 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	100 g	0 min	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11 g	danstar

### Notatki

- Na ostatnie dziesięć minut zacierania dodawana jest śruta z Carafa III.

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

28 gru 2018, 15:28