

Czarna Ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **33.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (73.5%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.45 kg (6.6%)	70 %	160
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (7.4%)	70 %	837
Ziarno	Special Roast	0.25 kg (3.7%)	72 %	99
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.7%)	71 %	600
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (3.7%)	85 %	3
Cukier	Cukier trzcinowy	0.1 kg (1.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- Słody ciemne na koniec zacierania, cukier na koniec gotowania. Fermentacja 1 tydzień burzliwej 19°, 1 tydzień cichej 19°, 1 tydzień cichej 12-15°.
29 sty 2018, 17:00