

Forest Black IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **59**
- SRM **26.6**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **7 min**
- Temp **72 C**, Czas **3 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **7 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (41.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (4.1%)	76 %	150
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (6.8%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	80 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade PL	60 g	2 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Gałązki świerku	35 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Gałązki jodły	35 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Gałązki sosny	35 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Gałązki świerku	15 g	Gotowanie	2 min
Dodatek smakowy	Gałązki jodły	15 g	Gotowanie	2 min
Dodatek smakowy	Gałązki sosny	15 g	Gotowanie	2 min

Notatki

- Weyermann na ostatnie 10 minut, Carafa na ostatnie 3 minuty przed mash-outem.

Oryginalny przepis autorstwa marvin pontiac.
3 kwi 2021, 16:26