

IMPERIAL BLACK VIP

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **110**
- SRM **25.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (10.4%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (5.2%)	70 %	1034
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	20 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	7 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	7 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	7 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %

Na zimno	Mosaic	50 g	6 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	50 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	6 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Fermentacja 16-17 C.
3 gru 2017, 15:30