

# MPPD 2023 Black IPA SH Riwaka

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **55**
- SRM **23.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|---|----------------|------------|------|
| Ziarno          | Viking Pilsner malt                       | 5 kg (83.1%)   | 82 %       | 4    |
| Ziarno          | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 0.5 kg (8.3%)  | 80 %       | 2    |
| Ziarno          | Weyermann -<br>Carared                    | 0.15 kg (2.5%) | 75 %       | 45   |
| Ziarno          | Weyermann -<br>Carafa II                  | 0.15 kg (2.5%) | 70 %       | 1100 |
| Płynny ekstrakt | Sinamar                                   | 0.02 kg (0.3%) | 80 %       | 8600 |
| Cukier          | Candi Sugar, Clear                        | 0.2 kg (3.3%)  | 78.3 %     | 2    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Flex      | 8 g   | 60 min | 65 %       |
| Na zimno  | Riwaka CP | 100 g | 3 dni  | 3.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

## Notatki

- Woda RO 1:1 kran  
Zacieranie 19.2L - kwas mlekowy 2ml  
Wysładzanie 8.3 - kwas mlekowy 2.5 ml  
*28 mar 2023, 12:32*