

# 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® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.5 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carared	0.15 kg (2.5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - 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*