

Pójdźka - Black IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **29**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (13.6%)	79 %	10
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (3%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (7.6%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	35 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	40 g	5 min	12.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	12.9 %

Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	12.3 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Gips - 0,5 łyżeczki płaskiej
Kreda - 0,5 łyżeczki płaskiej
12 lut 2022, 12:59