

Przepracowane czysto kolektora plazmy

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **51**
- SRM **30.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Zero	4 kg (51.3%)	79 %	6
Ziarno	Viking Monachijski ciemny	2 kg (25.6%)	78 %	22
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (12.8%)	85 %	3
Ziarno	Viking Czekoladowy Jasny	0.4 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Viking Barwiący Obłuszczony	0.4 kg (5.1%)	65 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	60 g	65 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	40 g	20 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	50 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	50 g	5 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Work in Progress ;-)

<https://plus.google.com/109477455695368689601/posts/9xSMxiBrjiM>

„Yfrg przełknął kolejny łyk płynu, którego smak kojarzył mu się z aromatyzowanym ziołami chłodziwem do reaktora lub czyściwem do kolektora plazmy, a który Ziemianie nazywali kraftowym piwem typu American Pale Ale”

© Paweł Kurzydłowski

Będzie więc Black P.I.P.A. dla Yfrg ;-)

BARWIĄCY w woreczku do zimnej wody do kotła i wyjąć przed mashin. Być może przełożyć do wody do wysładzania podgrzanej na ten czas do okolic 50°C

<https://pixelfed.social/p/wariat/43448529410199552>

11 kwi 2018, 12:12