

Pumencjusz Black IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **51**
- SRM **31**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **59.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **63 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **67.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	9 kg (56.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.5 kg (9.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (6.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	1 kg (6.3%)	80 %	18
Ziarno	Carafa III	1.5 kg (9.4%)	70 %	1034
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (6.3%)	60 %	4
Cukier	Cane (Beet) Sugar	1 kg (6.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	0 min	3.5 %
Na zimno	Wai-iti	90 g	5 dni	4.1 %
Na zimno	Wai-iti	180 g	9 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Suche	3 g	White Labs
Lutra OYL-071	Ale	Suche	3 g	Omega
Aurland Kveik #38	Ale	Suche	3 g	---
Skare Kveik #41	Ale	Suche	3 g	---

Notatki

- Fermentacja na 4 wiadra: 3x12 litrów i 1x reszta (20 L)
21 maj 2022, 15:35