

## Simcoe BLACK IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **56**
- SRM **27.9**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Weyermann	5 kg (69.9%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (14%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.4 kg (5.6%)	82 %	14
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (5.6%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.35 kg (4.9%)	70 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	100 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	150 g	5 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

## Notatki

- woda kropla beskidu jako baza  
21 lut 2023, 20:28