

Szwagier, Sąsiad i Ja #3 - Black IPA - Browar na Wyżynie

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **30.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | pilzneński Viking Malt | 3.65 kg (64.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | monachijski typ I Viking Malt | 0.85 kg (15%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | karmelowy 300 - Viking Malt | 0.3 kg (5.3%) | 70 % | 300 |
| Ziarno | czekoladowy ciemny Viking Malt | 0.27 kg (4.8%) | 1 % | 1200 |
| Ziarno | płatki owsiane błyskawiczne | 0.6 kg (10.6%) | 50 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Junga (PL) - granulát | 20 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Equanot (USA) - granulát | 10 g | 20 min | 16.1 % |
| Gotowanie | Equanot (USA) - granulát | 10 g | 2 min | 16.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equanot (USA) - granulát | 40 g | 3 min | 16.1 % |

| | | | | |
|----------|--------------------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Equanot (USA) - granulat | 40 g | 3 dni | 16.1 % |
|----------|--------------------------|------|-------|--------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Notatki

- Słód czekoladowy zaparzany w 72C przez 10 minut.
Chmiel na whirlpool na 30 minut w 80C
28 lis 2017, 10:57