

Wrona Black IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **68**
- SRM **37.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27.6%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (27.6%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11%)	70 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.8%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.175 kg (4.8%)	68 %	1000
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.124 kg (3.4%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (8.3%)	69 %	299
Cukier	Glukoza	0.13 kg (3.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	55 min	13.7 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	1 min	13.7 %
Na zimno	Simcoe	43 g	5 dni	13.7 %

Drożdże

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

us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- Za duża paloność.
W wersji 2.0 słody barwione pójdą na koniec z coldbrew.
Chmienie na wyższym poziomie na aromat i na zimno.
Reszta ok, profil czysty.
19 lis 2018, 15:07