

Black Ninja

- Gravity **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **37.1**
- Style **Black IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **22 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **15 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **20.3 liter(s)**
- Total mash volume **27 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **20.3 liter(s)** of strike water to **74.8C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **11.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|---------------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Weyermann - Pale Ale Malt | 5.5 kg (79.1%) | 85 % | 7 |
| Grain | Biscuit Malt | 0.25 kg (3.6%) | 79 % | 45 |
| Grain | Carafa II | 0.5 kg (7.2%) | 70 % | 812 |
| Grain | Carahell | 0.5 kg (7.2%) | 77 % | 26 |
| Sugar | Cukier | 0.2 kg (2.9%) | 100 % | 0 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|------------|--------|----------|------------|
| Boil | Centennial | 30 g | 60 min | 10.5 % |
| Boil | Amarillo | 30 g | 45 min | 9.5 % |
| Aroma (end of boil) | Simcoe | 15 g | 5 min | 13 % |
| Aroma (end of boil) | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |
| Dry Hop | Simcoe | 15 g | 8 day(s) | 13 % |
| Dry Hop | Citra | 15 g | 8 day(s) | 12 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------|------|-------|--------|------------|
| US-5 | Ale | Slant | 100 ml | --- |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------------|-----------------|--------|----------|--------|
| Water Agent | Gips piwowarski | 4 g | Mash | 60 min |
| Fining | Mech irlandzki | 2.5 g | Boil | 45 min |
| Other | Cukier | 160 g | Bottling | --- |

Notes

- Fermentacja:
Burzliwa: w temp ok.18-19 stC przez 11 dni (po zakończeniu burzliwej: 3,5 Blg)
Cicha: w temp ok. 17-18 stC przez 8 dni (po zakończeniu, ok. 2,5 Blg)

Butelkowanie: 160 g cukru (przygotowano roztwór o około 16 Blg z przegotowaną wodą, do 160 g cukru dolałem 1l wody):
 - (wersja podstawowa): 80g cukru + 0,5 l wody + 10 l piwa (zielone kapsle)
 - (wersja chmielona przy rozlewie chmielem mandarina bavaria): 40g cukru + 0,25 l wody + 5g chmielu Mandarina Bavaria gotowane 5 min + 5 l piwa (złota kapsle)
 - (wersja chmielona przy rozlewie chmielem lubelski): 40g cukru + 0,25 l wody + 6g chmielu Lubelskiego w szyszkach, gotowane 5 min + 5l piwa (czarne kapsle)
Na dno pustego fermentora wlałem wodę z cukrem i do tego dolałem piwo z fermentora. Potem do butelek.
Feb 8, 2016, 8:24 PM
- Piwo (wersja podstawowa) wygrało I miejsce w IV Warszawskim Konkursie Piv Domowych (październik 2016 r.)
Feb 8, 2016, 8:24 PM