

10. BIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **27.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.55 kg (79.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.26 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.37 kg (6.5%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.55 kg (9.6%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	13 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	19 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	13 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	13 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	13 g	10 min	12 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis