

#236 Session black IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **34**
- SRM **16**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.4 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Żytni	0.8 kg (15%)	85 %	8
Ziarno	Viking Malt Pilzneński	0.45 kg (8.4%)	80 %	4
Ziarno	Carabody	0.2 kg (3.7%)	75 %	6
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.7%)	70 %	1400
Ziarno	Viking Malt Monachijski Jasny	0.15 kg (2.8%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt Karmelowy	0.15 kg (2.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus US 2023	17.5 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Columbus US 2023	17.5 g	10 min	16.5 %
Na zimno	Cascade US 2023	50 g	7 dni	7.8 %
Na zimno	Centennial US 2023	50 g	7 dni	8.9 %

Drożdże

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

WHC Lab Pineapple Passion - Psychedelic IPA Yeast	Ale	Gęstwa	60 ml	WHC Lab
--	-----	--------	-------	---------