

#34 Black IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **65**
- SRM **29.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (23.8%)	85 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (7.1%)	68 %	400
Ziarno	Carafa	0.3 kg (7.1%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Rye, Flaked	0.3 kg (7.1%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Chinook	20 g	0 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	10 %

Na zimno	Chinook	40 g	4 dni	13 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min