

#46 Session Black IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **75**
- SRM **44.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 3.17 kg (69.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.43 kg (9.5%) | 65 % | 4 |
| Ziarno | Cara Crisp | 0.2 kg (4.4%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafo III | 0.75 kg (16.5%) | 1 % | 1400 |
| Cold brew | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 57 g | 60 min | 11.5 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 100 g | 1 min | 11 % |
| Whirlpool | Simcoe | 50 g | 1 min | 13.2 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 100 g | 2 dni | 11 % |
| Na zimno | Simcoe Cryo | 75 g | 2 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1272 American Ale II | Ale | Płynne | 120 ml | Wyeast Labs |