

BAIPA

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **22.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **58.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **77.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **58.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **37.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	19 kg (97.9%)	79 %	6
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.4 kg (2.1%)	55 %	1350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Pacific Gem	30 g	30 min	13.9 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	30 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	50 g	10 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	30 g	10 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	30 g	5 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	20 g	1 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	20 g	1 min	13.9 %

Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	1 min	14.3 %
Na zimno	Summit	60 g	5 dni	14.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis