

BIPA 1

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **84**
- SRM **30.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (47.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (34.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	81 %	6
Ziarno	Special B Castlemalting	0.3 kg (4.1%)	77 %	350
Ziarno	Weyermann -czekoladowy pszeniczny	0.5 kg (6.8%)	65 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Equinox	20 g	20 min	15 %
Gotowanie	Equinox	10 g	7 min	15 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka suszona pomaranczy	30 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	gips	7 g	Zacieranie	---
Klarowanie	whirlfloc	1.2 g	Gotowanie	7 min