

Black IPA 11

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **76**
- SRM **28**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.3 kg (9.2%)	70 %	837
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (4.6%)	80 %	45
Ziarno	Carahell	0.15 kg (4.6%)	77 %	26
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.15 kg (4.6%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Centennial	15 g	45 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Centennial	25 g	4 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis