

BLACK IPA 17 BLG # 66

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **70**
- SRM **30**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (85.9%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.7%)	68 %	1000
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (6.3%)	73 %	110
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.1%)	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia PH	45 g	45 min	8.3 %
Gotowanie	Zula PH	30 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Pałacowy PH	20 g	45 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella PH	50 g	0 min	6.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---