

Black IPA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **28.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (74.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.9%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.5%)	79 %	50
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Willamette	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

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