

Black IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **55**
- SRM **42.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (6.3%)	82 %	5
Ziarno	Słód Czekoladowy ciemny Viking Malt	0.5 kg (6.3%)	68 %	1200
Ziarno	Extra black	0.3 kg (3.8%)	65 %	1350
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.65 kg (8.2%)	50 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	30 g	10 min	6.1 %
Na zimno	Fuggles	30 g	3 dni	4.4 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	23 g	---
-------	-----	-------	------	-----