

Black IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **44.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (64.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.58 kg (8.4%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	1 kg (14.4%)	78 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.3%)	67 %	900
Ziarno	Viking Barwiący	0.3 kg (4.3%)	65 %	1400
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (3.6%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	12.4 %
Whirlpool	Książęcy	50 g	0 min	7.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	13 %
Whirlpool	Amora Preta	50 g	0 min	7.4 %
Whirlpool	Vermelho	50 g	0 min	9.1 %

Drożdże

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

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Whirpool w temperaturze 75C przez pół godziny
9 gru 2023, 15:07