

Black Ipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **49**
- SRM **16.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (21.2%)	80 %	6
Ziarno	Carafa	0.2 kg (6.1%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Amora Preta	10 g	10 min	7.2 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	10 g	10 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Rody hodowlane	15 g	10 min	9.3 %
Na zimno	Amora Preta	20 g	4 dni	7.2 %
Na zimno	Rody hodowlane	15 g	4 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile