

Black Ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **44.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.6%)	80 %	7
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.75 kg (14.2%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafo III	0.3 kg (5.7%)	70 %	1300
Ziarno	Karmelowy 600EBC viking malt	0.5 kg (9.4%)	70 %	600
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.7%)	67 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (6.6%)	60 %	3
Ziarno	enzymatyczny	0.15 kg (2.8%)	60 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Superdelic	15 g	10 min	9.9 %
Gotowanie	Citra	25 g	40 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	10 g	5 min	7.5 %
Whirlpool	Motueka	10 g	10 min	7.5 %

Na zimno	Superdelic	15 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Wai-iti	10 g	3 dni	3 %
Na zimno	citra	10 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	papryczka habanero	2 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	1 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	siarczan wapnia	2 g	Zacieranie	---