

BLACK IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **28.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (87.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.18 kg (7.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Smaragd	40 g	60 min	3.9 %
Whirlpool	Smaragd	25 g	5 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis