

Black IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **68**
- SRM **21.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wyładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (79%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (4.2%)	30 %	837
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.7%)	1 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe (paczkomat)	35 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	12.2 %
Whirlpool	Citra	25 g	1 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12.2 %
Whirlpool	Simcoe (paczkomat)	15 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	5.8 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Nottingham (high performance ale yeast)	Ale	Gęstwa	145 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min