

Black IPA

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **51**
- SRM **53.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (63.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (7.6%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (6.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (15.2%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	30 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	10 g	5 min	14.6 %

Drożdże

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