

Black IPA nowa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **70**
- SRM **28.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 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 **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.9 kg (73.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (7.6%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (6.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (6.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	37 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	13 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	1 min	17.2 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	2 dni	16.3 %