

Black IPA Ósmy Poziom Polskie Chmiele

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **59**
- SRM **27.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (6.5%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.5 kg (6.5%)	78 %	400
Ziarno	fawcett - chocolate	0.1 kg (1.3%)	80 %	1200
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (6.5%)	80 %	25
Ziarno	Castle malting - jęczmien palony	0.05 kg (0.7%)	80 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	3.5 %
Na zimno	Marynka	100 g	4 dni	6.5 %
Na zimno	lubelski	50 g	4 dni	3 %
Na zimno	Citra	50 g	---	12.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	---	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	110 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----