

Black IPA Single Hop

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **70**
- SRM **32**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.4%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	1 kg (14.1%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.5%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.25 kg (3.5%)	75 %	50
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (8.5%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	80 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	100 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP060 - American Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	298.59 ml	White Labs

Notatki

- us 05 x2
19 mar 2023, 16:00