

Black IPA st

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **66**
- SRM **31.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (51.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (26%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (13%)	75 %	5
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (9.1%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	8.8 %
Na zimno	Mosaic	25 g	0 dni	12 %