

Black Ipa V4

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **90**
- SRM **29.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (65.9%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	1 kg (22%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.2%)	77 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (5.5%)	70 %	812
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (2.2%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe Citra Cascade	30 g	5 min	12.5 %
Whirlpool	Simcoe Citra Cascade	30 g	20 min	12 %
Na zimno	Simcoe Citra Cascade	30 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	7 g	---