

Black IPA VI

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **68**
- SRM **53.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	1.9 kg (55.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	1 kg (29.4%)	80 %	28
Ziarno	Weyermann - Carafa Special III	0.5 kg (14.7%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Simcoe	20 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	USA Chinook	40 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	USA Chinook	20 g	0 min	12.8 %
Na zimno	USA Simcoe	10 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	USA Chinook	10 g	3 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 IV	Ale	Gęstwa	50 ml	---