

Black PIP(A)

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **79**
- SRM **45.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (70.6%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.54 kg (15.3%)	81 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (8.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	24 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	6 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	17.2 %

Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	16.3 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale