

blacky

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **58**
- SRM **26.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.5 kg (50%)	78 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.1 kg (1.4%)	74 %	296
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.4%)	70 %	837
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (5.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis