

Duel Master Black IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **77**
- SRM **35**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.75 kg (37.2%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.75 kg (23.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.8%)	79 %	14
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.8%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann Cararye Żytni Karmelowy	0.5 kg (6.8%)	80 %	175
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (6.8%)	70 %	1400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	płatki żytnie	0.4 kg (5.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	20 g	90 min	11 %
Gotowanie	AMORA PRETA	40 g	20 min	9.9 %
Gotowanie	PHEXP2	40 g	20 min	8.1 %
Whirlpool	AMORA PRETA	30 g	30 min	9.9 %
Whirlpool	PHEXP2	30 g	30 min	8.1 %

Na zimno	AMORA PRETA	50 g	3 dni	9.9 %
Na zimno	Książęcy	70 g	3 dni	7.8 %