

ekuanot black ipa

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **76**
- SRM **25.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg (71.1%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (6.6%)	70 %	900
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.6%)	79 %	22
Cukier	Cukier biały	0.2 kg (2.6%)	100 %	---
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.6%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	15 min	14 %
Whirlpool	Ekuanot	50 g	30 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Kveik espe	Ale	Gęstwa	250 ml	---
------------	-----	--------	--------	-----