

Endeavour Black IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **25.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp Extra Pale Maris Oter	4 kg (61.5%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Wheat Malt	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Chateau Wheat Blanc	0.45 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Roasted Barley	0.3 kg (4.6%)	80 %	1200
Ziarno	Simpsons - Brown cafe	0.25 kg (3.8%)	75 %	500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Endeavour	50 g	5 min	8 %
Na zimno	Endeavour	50 g	2 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale BE134	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min