

imperial black ipa

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **83**
- SRM **27.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7.5 kg (85.7%)	80 %	7
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (4%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.7%)	68 %	400
Cukier	cukier	0.4 kg (4.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Gotowanie	Zythos	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	Summit	10 g	15 min	17 %
Gotowanie	Zythos	15 g	5 min	11 %
Gotowanie	Summit	20 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	30 g	0 min	11 %

Drożdże

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

us-05	Ale	Gęstwa	180 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----