

## nzbipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **87**
- SRM **29.6**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 3.15 kg (54.3%) | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 1.2 kg (20.7%)  | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (8.6%)   | 81 %       | 6    |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30  | 0.45 kg (7.8%)  | 75 %       | 30   |
| Ziarno | Carafa III          | 0.5 kg (8.6%)   | 70 %       | 1034 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Gem | 15 g  | 60 min | 14 %       |
| Gotowanie | Pacific Gem | 15 g  | 45 min | 14 %       |
| Gotowanie | Pacific Gem | 15 g  | 30 min | 14 %       |
| Gotowanie | Waimea      | 20 g  | 15 min | 15.1 %     |
| Gotowanie | Pacific Gem | 20 g  | 10 min | 14 %       |
| Gotowanie | Waimea      | 30 g  | 5 min  | 15.1 %     |
| Na zimno  | Waimea      | 100 g | 3 dni  | 15.1 %     |

### Drożdże

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

|             |     |       |      |     |
|-------------|-----|-------|------|-----|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |
|-------------|-----|-------|------|-----|