

nzbipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **73**
- SRM **27.7**
- 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 **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 **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 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	Nelson Sauvín	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	45 min	14 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Motueka	30 g	15 min	7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	14 %
Gotowanie	Motueka	30 g	5 min	15.1 %
Na zimno	Motueka	100 g	3 dni	7 %

Drożdże

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

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