

nzbipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **94**
- SRM **31.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.6 kg (56.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.7 kg (20.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (7.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.6 kg (7.3%)	75 %	30
Ziarno	Carafa III	0.7 kg (8.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	45 min	14 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	30 min	14 %
Gotowanie	Waimea	30 g	15 min	15.1 %
Gotowanie	Pacific Gem	40 g	10 min	14 %
Gotowanie	Waimea	60 g	3 min	15.1 %
Na zimno	Waimea	200 g	3 dni	15.1 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.2 g	Gotowanie	5 min