

POLISH BLACK IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **69**
- SRM **29.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Wheat Malt	0.25 kg (4.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Oat Malt	0.25 kg (4.2%)	81 %	4
Ziarno	Carafa Special II	0.25 kg (4.2%)	70 %	1050
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.2%)	74 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zibi	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amore Preta	50 g	5 min	9 %
Gotowanie	Zibi	50 g	1 min	11 %
Gotowanie	Amore Preta	50 g	1 min	9 %
Gotowanie	Książęcy	50 g	1 min	7 %
Whirlpool	Zibi	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	Amore Preta	50 g	0 min	9 %

Whirlpool	Książęcy	50 g	0 min	7 %
Na zimno	Zibi	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Amore Preta	50 g	2 dni	9 %
Na zimno	Książęcy	50 g	2 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	350 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Gips Piwowski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---