

Simcoe Night Black IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **63**
- SRM **28.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (64.5%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (16.1%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (10.8%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.4 kg (8.6%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	1 min	12.6 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	15 min	12.6 %
Na zimno	Simcoe	70 g	3 dni	12.6 %