

#021 IBA v5

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **60**
- SRM **26.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (70.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (8.8%)	70 %	1024
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.8%)	77 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.32 kg (5.6%)	79 %	45
Cukier	cukier	0.37 kg (6.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis