

## #055 Black IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **74**
- SRM **29.1**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (72.3%)	80 %	5
Cukier	Cukier	0.75 kg (12.6%)	100 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (4.2%)	1 %	1150
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.2%)	1 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	25 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Idaho 7	20 g	10 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	55 g	10 min	14.1 %
Na zimno	Idaho 7	100 g	3 dni	14.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	280 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	3 g	Gotowanie	10 min