

#067 Session Black IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **61**
- SRM **32.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.7 kg (83.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.5 kg (8.9%)	70 %	1400
Cukier	cukier	0.22 kg (3.9%)	100 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	70 min	8.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	10 min	8.4 %
Na zimno	Simcoe	90 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Idaho 7	100 g	3 dni	14.1 %
Na zimno	Chinook	28.5 g	3 dni	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - BRY-97	Ale	Suche	22 g	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