

10. BIPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **59**
- SRM **27.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4.55 kg (79.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.26 kg (4.5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.37 kg (6.5%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.55 kg (9.6%) | 70 % | 690 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 13 g | 60 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 19 g | 30 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 13 g | 10 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 13 g | 10 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 13 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 60 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 60 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |