

16 black ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **70**
- SRM **36.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (50.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (33.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.3 kg (5.1%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.3 kg (5.1%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.3 kg (5.1%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 30 min | 10.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 20 g | 10 min | 8.9 % |
| Na zimno | Amarillo | 70 g | 7 dni | 7.5 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 7 dni | 13.2 % |