

#24 Black Quaratine IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **27.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **49 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **57 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **28.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10.4 kg (91.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (3.5%)	70 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.6%)	70 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (2.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	50 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	10 min	5.5 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
fermentor 1 - pierwszy dzień - do biotransformacji				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	480 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	12 g	Gotowanie	10 min