

#38 Black IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **79**
- SRM **39.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 5.07 kg (76.5%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 20L | 0.28 kg (4.2%) | 75 % | 39 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.65 kg (9.8%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.63 kg (9.5%) | 25 % | 1400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 66 g | 60 min | 12.3 % |
| Whirlpool | Mosaic | 160 g | 1 min | 12.3 % |
| Na zimno | Mosaic | 200 g | 2 dni | 12.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1272 American Ale II | Ale | Gęstwa | 200 ml | Wyeast Labs |