

#46 Triple Black IPA

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **76**
- SRM **76.8**
- 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 **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (33%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (22%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	3 kg (33%)	80 %	700
Ziarno	Karmelowy 200 EBC	0.3 kg (3.3%)	75 %	200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (3.3%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (5.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	10 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-5	Ale	Gęstwa	200 ml	safale