

## #6\_BIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **71**
- SRM **30.6**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.25 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.9%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	100 g	5 min	11.3 %
Whirlpool	Chinook	50 g	0 min	11.3 %
Na zimno	Chinook	200 g	3 dni	11.7 %

### Drożdże

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

## Notatki

- - słód ciemny dodany na wygrzew  
*15 kwi 2020, 08:40*