

6# black IPA 18blg

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **90**
- SRM **31.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.4 kg (73%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski Ciemny Steinbach | 0.5 kg (6.8%) | 100 % | 30 |
| Ziarno | Monachijski Ciemny Steinbach | 0.2 kg (2.7%) | 100 % | 100 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.3 kg (4.1%) | 70 % | 1100 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.2 kg (2.7%) | 70 % | 1000 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (5.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.4%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g | 90 min | 16.8 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g | 5 min | 9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 20 g | 1 min | 8.3 % |
| Na zimno | Ahtanum | 25 g | 7 dni | 3.6 % |

| | | | | |
|----------|------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Cascade | 20 g | 5 dni | 9 % |
| Na zimno | Centennial | 10 g | 4 dni | 8.3 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 3 dni | 11.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 500 ml | Danstar |