

Albedo Black IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **52**
- SRM **21.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (51.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (17.2%)	80 %	4
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (17.2%)	100 %	99
Ziarno	Roasted Rye	0.2 kg (6.9%)	20 %	800
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (6.9%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centenial	5 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Centenial	5 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Centenial	5 g	10 min	9.4 %

Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	6.8 %
Na zimno	Simcoe	5 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	5 g	7 dni	6.8 %
Na zimno	Centenial	5 g	7 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---