

American Black

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **50**
- SRM **32**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Mep	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.3 kg (6%)	82 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (6%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	40 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	40 min	13.7 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	12.1 %
Whirlpool	Azacca	20 g	---	14 %
Whirlpool	Citra	20 g	---	13.7 %
Whirlpool	Sorachi Ace	20 g	---	12.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.7 %

Na zimno	Azacca	30 g	3 dni	14 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis