

## BIPA 16 TB

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **91**
- SRM **33.7**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 76C**
- Wyladuj używając **25.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (84.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (6%)	73 %	887
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.6%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III	0 kg	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	13 %
Gotowanie	Bravo	0 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Dr Rudi	35 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	120 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Gęstwa	115.79 ml	---
-------	-----	--------	-----------	-----