

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 | --- |
|-------|-----|--------|-----------|-----|