

bipa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **79**
- SRM **37.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.8 kg (40%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (42.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (5.7%)	70 %	1300
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.3%)	60 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Summit	20 g	30 min	15.8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	25 min	5.5 %
Gotowanie	Huell Melon	30 g	20 min	6.6 %
Gotowanie	Huell Melon	40 g	5 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	1 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	5.5 %