

BIPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **64**
- SRM **14**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (91.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.6%)	75 %	140
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.7%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	50 min	9.2 %
Gotowanie	Green Bullet	20 g	30 min	12.2 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	20 min	9.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	10 min	9.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	9.8 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	40 g	5 dni	9.8 %
Na zimno	Green Bullet	20 g	5 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczowa	100 g	Gotowanie	10 min