

BLAC IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **74**
- SRM **28.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (31.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (38.8%)	79 %	10
Ziarno	COOKIE	1 kg (19.4%)	75 %	40
Ziarno	Strzegom Karmel 400	0.25 kg (4.9%)	75 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	40 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	5.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	7.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	5.8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	7.3 %
Na zimno	Cascade	25 g	5 dni	5.8 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	7.3 %