

## Black AIPA 16 BLG

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **61**
- SRM **23.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.75 kg (83.9%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (7.3%)	75 %	20
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (5.1%)	73 %	887
Ciemne po 90 min				
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.6%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	18 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	18 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	26 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %

### Drożdże

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

Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	11 g	Mauribrew
--------------------	-----	-------	------	-----------