

## Black AIPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **76**
- SRM **28.8**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 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 **26.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.75 kg (75.2%)	85 %	7
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.8 kg (10.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.5%)	70 %	299
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (4.6%)	73 %	887
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.3%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	10 min	15 %
po wyłączeniu palnika				
Na zimno	Sabro	50 g	7 dni	15 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- przy zacieraniu dodajemy jasne słydy, po negatywnej próbie jodowej dodajemy ciemne  
30 cze 2022, 17:56