

black aipa tb 16blg

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **70**
- SRM **31.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.75 kg (83.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.3%)	70 %	299
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (5.1%)	73 %	887
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.6%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Bravo	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	20 min	15 %
Gotowanie	Sabro	50 g	0 min	15 %
po wyłączeniu palnika 10 min				
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %