

Black IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **32.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.75 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-14.3 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg	80 %	4
Ziarno	czekoladowy jasny	0.2 kg	63 %	400
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.15 kg	70 %	172
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg	77 %	129
Ziarno	karmelowy strzegom	0.15 kg	60 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg	55 %	1333

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	admiral	30 g	70 min	14.3 %
Gotowanie	belma	15 g	70 min	11.6 %
Gotowanie	Nelson Souvin	15 g	30 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Nelson Souvin	10 g	5 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	3 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	3 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Souvin	3 g	1 min	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	150 ml	---