

Black IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **70**
- SRM **38.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (68.2%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (15.2%)	85 %	7
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.5%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985
Do 72 st				
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.5%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	50 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	25 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	15 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.1 %

Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	20 g	5 min	10.3 %
Whirlpool	Falconer's Flight	20 g	20 min	10.3 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile