

BLACK IPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **58.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (51.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Barke Munich	1 kg (10.3%)	78 %	17
Ziarno	Carafa III Special	0.5 kg (5.1%)	70 %	1300
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.5 kg (5.1%)	75 %	50
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	1 kg (10.3%)	78 %	120
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (5.1%)	80 %	2
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (10.3%)	82 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	45 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	30 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %

Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %
Gotowanie	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	5 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	10 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-5	Ale	Suche	23 g	---