

Black IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU ---
- SRM **18**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (67.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.3 kg (4%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Zacieranie	Citra	100 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	---	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	250 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	150 g	Fermentacja cicha	5 dni