

Black IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **64**
- SRM **24.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (70.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (14.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.3 kg (7.1%)	80 %	4
Ziarno	Carafa II	0.34 kg (8%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	60 g	2 dni	11 %