

Black IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **51**
- SRM **23.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **66.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (49.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.4 kg (36.9%)	81 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (7.7%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.6%)	55 %	985
Dodawać na koniec				
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.5%)	70 %	812
Dodawać na koniec				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	30 min	15 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %

Na zimno	HBC472	30 g	4 dni	9.3 %
Na zimno	Pink boots	30 g	2 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile