

Black IPA _

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **38**
- SRM **27.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.25 kg (8.1%)	75 %	120
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (8.1%)	70 %	1034
Ziarno	Briess - Black Malt	0.1 kg (3.2%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Gotowanie	60 min
Woda do wyśładzania				