

BLACK IPA

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **51**
- SRM **39.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 5 kg (58.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (11.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (11.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Carafa III | 0.5 kg (5.9%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.5 kg (5.9%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (5.9%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 50 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 40 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 40 g | 5 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 20 g | 5 min | 13.2 % |
| Na zimno | Cascade | 10 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |