

Black IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **97**
- SRM **27**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (32.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (24%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8%)	83 %	5
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.5 kg (8%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.4 kg (6.4%)	77 %	26
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.3 kg (4.8%)	72 %	236
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.12 kg (1.9%)	55 %	591
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.12 kg (1.9%)	60 %	827
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.3 kg (4.8%)	80 %	7
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (8%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	40 min	4.9 %

Gotowanie	Citra	15 g	40 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	20 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	3 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	3 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	24 g	---