

Black IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **75**
- SRM **37.6**
- 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 **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **67.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (79.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (7.9%)	68 %	300
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.5 kg (7.9%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (4.8%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	15 min	16.3 %
Whirlpool	Vic Secret	15 g	20 min	16.3 %
Na zimno	Chinook	40 g	7 dni	13 %
Na zimno	Vic Secret	70 g	7 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis