

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 |