

BLACK IPA #2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **68**
- SRM **32.1**
- 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 **2.43 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.4%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (6.9%)	70 %	1100
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (6.9%)	81 %	53
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt	1 kg (13.9%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	45 min	12.6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	6 %

Drożdże

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