

Black IPA #2

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **59**
- SRM **31.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row)	3.25 kg (68.7%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (3.2%)	79 %	45
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (4.2%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa Special II	0.38 kg (8%)	70 %	1100
Ziarno	Brown	0.15 kg (3.2%)	75 %	180
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	22.5 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	45 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	52.5 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis