

Black IPA#2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **64**
- SRM **35.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (35%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pale Ale optima | 2.8 kg (39.2%) | 81.6 % | 7 |
| Ziarno | Pilzneński optima | 0.8 kg (11.2%) | 82.6 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.35 kg (4.9%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Carafa III special | 0.3 kg (4.2%) | 65 % | 1400 |
| Dodatek | jeczmiem palony, czrafa 3 s na zimno | 0.4 kg (5.6%) | 1 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 20 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 20 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 20 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 3 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 3 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 3 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 3 min | 13.1 % |

| | | | | |
|-----------|----------|------|-------|--------|
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 3 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 3 min | 12.4 % |
| Na zimno | Cascade, | 30 g | 4 dni | 12.4 % |
| Na zimno | Simcoe | 40 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 4 dni | 13.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|---------|--------------|
| sds | Ale | Płynne | 1100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1 g | Gotowanie | 10 min |