

Black IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **35.2**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 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 (78.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafo III	0.25 kg (3.9%)	70 %	1400
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (9.4%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.25 kg (3.9%)	75 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	25 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	1 min	12 %
Gotowanie	Chinook	30 g	20 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs
-------------------------------	-----	--------	--------	------------