

Black IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **30.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (47.6%)	80 %	8
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (15.9%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (12.7%)	61 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.25 kg (7.9%)	74 %	300
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (4.8%)	60 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3.2%)	60 %	3
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.15 kg (4.8%)	74 %	296
Cukier	Cukier biały	0.1 kg (3.2%)	92 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	5 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %

Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	7 dni	11 %
----------	---------------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis