

Black IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **60**
- SRM **39.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	1 kg (15.4%)	63 %	10
Ziarno	Carafa III special	0.5 kg (7.7%)	1 %	1500

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sabro	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sabro	10 g	10 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Whirlpool	Sabro	30 g	15 min	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %

Drożdze

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