

Black IPA 25L V2.0

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **73**
- SRM **30**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (57.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 1 kg (11.4%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 1 kg (11.4%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (2.9%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.25 kg (2.9%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.5 kg (5.7%) | 74 % | 788 |
| Ziarno | Carafa II | 0.25 kg (2.9%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Oats, Malted | 0.5 kg (5.7%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 60 g | 45 min | 12.6 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 5 min | 12.6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 5 min | 11.6 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|-------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 12.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 60 g | 5 min | 11.6 % |
| Na zimno | Cascade | 100 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Strata | 100 g | 3 dni | 13.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | Fermentis |