

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
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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