

Black IPA 25L V3.0

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **61**
- SRM **30.7**
- 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	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (57.1%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (11.4%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (11.4%)	80 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (5.7%)	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

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	6 %

Gotowanie	Willamette	50 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	5 min	11.6 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

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