

Black IPA 3.0

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **63**
- SRM **34.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (61.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (6.1%)	61 %	5
Cukier	Brown Sugar, Light	0.2 kg (4.9%)	100 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.17 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.26 kg (6.4%)	70 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	45 min	14.5 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	5 min	14.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	5 min	8.3 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.6 %

Na zimno	HBC472	15 g	3 dni	9.5 %
----------	--------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	1 g	Zacieranie	1 min