

Black_IPA_#3

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **57**
- SRM **25**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (7.1%)	70 %	837
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.1%)	79 %	45
Ziarno	Caramel Pale Viking	0.5 kg (7.1%)	10 %	8
Ziarno	Caramel Red Viking	0.5 kg (7.1%)	10 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	45 min	6 %
Gotowanie	Willamette	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier brązowy	200 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min