

Black IPA#3

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **69**
- SRM **25.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- 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**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | piłzneński lager Malteurop | 6.5 kg (86.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód Carahell (R) | 0.3 kg (4%) | 75 % | 25 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (2.7%) | 85 % | 3 |
| Dodatek | jeczmiem palony, carafa na zimno | 0.5 kg (6.7%) | 1 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 20 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 20 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 20 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 7 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 7 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 7 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 1 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 1 min | 6.9 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 1 min | 12.4 % |

| | | | | |
|----------|---------------------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Mosaic, Cascade, Citra | 90 g | 4 dni | 12.4 % |
|----------|---------------------------|------|-------|--------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| sds | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1 g | Gotowanie | 10 min |