

# Black IPA

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **33.3**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (78.7%)	85 %	7
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (11.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (5.6%)	70 %	1300
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.2 kg (4.5%)	70 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.2 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	11.9 %
Na zimno	Simcoe	20 g	8 dni	11.9 %
Na zimno	Amarillo	20 g	8 dni	9.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	11.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min