

Black IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **67**
- SRM **22.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.8 kg (12.1%)	70 %	49
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (6.1%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.3%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	40 min	11.8 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	14.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min