

Black Ipa 39/68

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **55**
- SRM **25.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.25 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.63 kg (7.7%)	75 %	30
Ziarno	Carafa II	0.63 kg (7.7%)	70 %	812
Ziarno	Biscuit Malt	0.31 kg (3.8%)	79 %	45
Cukier	Cukier brązowy	0.31 kg (3.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	45 min	7.7 %
Gotowanie	Fuggles	40 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	40 g	1 min	7.7 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	7.7 %
Na zimno	Centennial	60 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Fuggles	60 g	4 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile