

Black IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **62**
- SRM **22.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (33.8%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	1 kg (28.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (22.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.1 kg (2.8%)	74 %	118
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (7%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	15 min	17.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	40 g	1 min	17.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	falconers flight	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min