

BLACK IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **76**
- SRM **35.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (6.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (5.3%)	70 %	300
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	słód chocolate	0.3 kg (4%)	60 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	14 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------