

# Black IPA

- Gęstość **16.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **39.1**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **25 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (43.5%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (3.6%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Carapils Malt	0.7 kg (10.1%)	74 %	3
Ziarno	Weyermann - Caramunich Malt	0.7 kg (10.1%)	71.7 %	110
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	2 kg (29%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	75 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	45 g	4 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Northwest Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- Słody palone do 72 stopni

Dokupić Safale - 05 US (na wszelki!)  
14 gru 2015, 21:23