

# Black IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **76**
- SRM **37.2**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.35 kg (6.3%)	75 %	20
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	4 kg (72.1%)	79 %	4
Ziarno	carafa special II	0.7 kg (12.6%)	75 %	1150
Cukier	cukier brazowy	0.5 kg (9%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Willamette	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	45 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	60 g	4 dni	6 %
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	1 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Cukier daj pod koniec gotowania.  
Namoczoną Carafe (24 h w 4 l wody na 1 kg słoðu, dodać na 5 min gotowania).  
*14 paź 2017, 23:45*
- Ferm. burz. 7 dni w temp. 18-20 C.  
Ferm. cicha 10 dni w temp. 14-16 C, na ostatnie 4 dni chmiel.  
Refermentacja 14 dni w temp. 19-21 C.  
*13 lut 2019, 22:32*