

black IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **34.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (40.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (4.8%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.2%)	1 %	812
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.2%)	1 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	150 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP 090 costal haze	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs