

Black IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **67**
- SRM **29.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.11 kg (81%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.18 kg (4.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Carahell | 0.25 kg (6.5%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.3 kg (7.8%) | 70 % | 1024 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 30 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 10 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 10 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 40 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 7 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6.84 g | Fermentis |