

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