

black ipa

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **36**
- SRM **24.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (6.7%)	70 %	837
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	6 kg (80%)	78 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	50 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	45 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	45 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us -04	Ale	Suche	11 g	---