

Black_IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **28.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (75.6%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień niesłodowany (płatki)	0.5 kg (8.4%)	72 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.45 kg (7.6%)	79 %	22
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.3 kg (5%)	55 %	1200
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.4%)	74 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere	30 g	20 min	6.7 %
Gotowanie	Cashmere	30 g	15 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	20 g	5 min	6.7 %
Na zimno	Cashmere	25 g	5 dni	6.7 %
Na zimno	Cashmere	25 g	4 dni	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile