

Black IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **37.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.7 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (13.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.2 kg (5.6%)	81 %	6
Ziarno	Carafa special III	0.2 kg (5.6%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	0 min	13 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
---------------------------	---------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	60 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min