

Black IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **112**
- SRM **44.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	3.6 kg (54.1%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.1%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.3 kg (4.5%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (4.5%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.45 kg (6.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Warrior	30 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---