

Black IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **78**
- SRM **30.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.85 kg (78.5%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (6.7%)	75 %	22
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.6 kg (8.1%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	50 min	15.1 %
Gotowanie	Warrior	15 g	45 min	15.1 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	9.7 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.8 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	9.7 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	15 min