

Black IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **125**
- SRM **79**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.07 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **78 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (7.7%)	70 %	1000
Ziarno	Słód Carafa® typ III	1 kg (15.4%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacyfic Gem	50 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Syblila	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	10 min	15.3 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	5 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	0 min	15.3 %

Drożdże

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