

Black IPA Centennial USA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **44.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.35 kg (69.2%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.325 kg (9.6%)	82 %	5
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (7.4%)	70 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.17 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (2.4%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.12 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial USA 2019	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial USA 2019	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial USA 2019	10 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial USA 2019	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Centennial USA 2019	50 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05 I	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale