

Black IPA Classic

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **33**
- SRM **36.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.6 kg (24.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.2 kg (18.4%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (6.1%)	68 %	800
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6.1%)	68 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (1.2%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.04 kg (0.6%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	38 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	15 min	14 %