

# Black IPA I

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **31.5**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	2.2 kg (61.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	1 kg (27.8%)	80 %	28
Ziarno	Weyermann - Caramunich II	0.2 kg (5.6%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa Special II	0.2 kg (5.6%)	1 %	1150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA El Dorado	10 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	USA Citra	35 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	USA Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	USA Citra	15 g	1 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	80 ml	---
----------------------	-----	--------	-------	-----

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Carafa Special II dodana do wygrzewu.  
*23 lut 2017, 22:02*