

## Black IPA II

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **42.1**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (74.4%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (7%)	70 %	1300
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (2.3%)	60 %	788
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (7%)	70 %	837

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Na zimno	Chinook	25 g	1 dni	13 %