

## Black IPA no.3

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **44**
- SRM **44.1**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (90.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (3.2%)	1 %	1100
Ziarno	Chocolate Wheat Kounice	0.25 kg (3.2%)	1 %	1200
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (3.2%)	1 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	30 min	12 %
Whirlpool	Centennial	40 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	60 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	100 g	4 dni	14 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Ciemne na wygrzew

22 gru 2022, 18:18