

# Black IPA Ósmy Poziom

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **72**
- SRM **36.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale MARIS OTTER	6 kg (75%)	80.3 %	5
Ziarno	Carafa® Special typ III	0.5 kg (6.3%)	65 %	1300
Ziarno	Pszeniczny Crystal	0.5 kg (6.3%)	80 %	125
Ziarno	Monachijski Typ 2	0.5 kg (6.3%)	80 %	25
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	50 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	11.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12.3 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----