

# Black IPA Ósmy Poziom

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **36.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (79.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.5 kg (6.7%)	70 %	1400
Ziarno	Fawcett - Crystal Wheat	0.5 kg (6.7%)	70 %	90
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.51 kg (6.8%)	80 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	30 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	11.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---