

# Black IPA - Piwko na Mistrzostwa Świata 2018

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **61**
- SRM **27.7**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 2.75 kg (75.5%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Strzegom Barwiący          | 0.13 kg (3.6%)  | 68 %       | 1300 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.13 kg (3.6%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.13 kg (3.6%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 0.5 kg (13.7%)  | 81 %       | 6    |

Dodatkowy dodatek siodu oprócz zawartego w zestawie Black IPA z homebrewing.pl

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Equanot    | 15 g  | 60 min | 16.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cenntenial | 15 g  | 15 min | 9.7 %      |
| Whirlpool                 | Mosaic     | 25 g  | 0 min  | 11.8 %     |
| Na zimno                  | Simcoe     | 35 g  | 4 dni  | 13.3 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|--------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Liberty Bell | Ale | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |

### Notatki

- Brix pokazał 16,5.  
Fermentacja - pół dnia w temp. 23°C a później przeniesione do 15°C  
*1 maj 2018, 20:02*