

## Black IPA (Sabro SH)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **67**
- SRM **27.8**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 2.65 kg (71.6%) | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.25 kg (6.8%)  | 78 %       | 4    |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 0.25 kg (6.8%)  | 85 %       | 5    |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III      | 0.25 kg (6.8%)  | 70 %       | 1024 |
| Ziarno | Barley, Flaked              | 0.2 kg (5.4%)   | 70 %       | 4    |
| Cukier | Brown Sugar, Light          | 0.1 kg (2.7%)   | 100 %      | 16   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sabro | 10 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Sabro | 10 g  | 30 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Sabro | 15 g  | 15 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro | 15 g  | 0 min  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |

### Notatki

- Cukier dodany na ostatnie 15 min gotowania.  
Temperatura fermentacji (otoczenia) - 15-16°C  
*9 gru 2023, 19:25*