

Black IPA sm 2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **60.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.32 kg (12.4%)	70 %	1034
Ziarno	Barwiący viki	0.17 kg (6.6%)	55 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	simcoe	15 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	azacca	15 g	7 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	17 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis