

Black IPA sm 4

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **46**
- SRM **83.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (75.5%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Barwiący | 0.4 kg (15.1%) | 65 % | 1400 |
| Ziarno | Viking Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (9.4%) | 67 % | 900 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 15 min | 10 % |
| Na zimno | Azacca | 30 g | 3 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5.5 g | Fermentis |