

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