

Black IPA streamowa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **63**
- SRM **28.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.4 kg (68.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.27 kg (7.7%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (7.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.23 kg (6.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.2 kg (5.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.15 kg (4.3%) | 70 % | 160 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 35 g | 60 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 1 min | 12 % |