

Black IPA Świerkowa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **31.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **65 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **70.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **80.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **68.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **86 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **68.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **28.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **80.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	13 kg (75.6%)	100 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (11.6%)	100 %	22
Ziarno	Carafa II	1 kg (5.8%)	25 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.6 kg (3.5%)	25 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.6 kg (3.5%)	25 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	40 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	7 dni	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	40 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa	Ale	Gęstwa	600 ml	---