

Black IPA TEST

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **40**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4.5 kg (78.9%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (5.3%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (3.5%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %
Gotowanie	ADHA 529 Experimental	25 g	15 min	10.6 %
Gotowanie	ADHA 529 Experimental	30 g	5 min	10.6 %
Gotowanie	ADHA 529 Experimental	45 g	1 min	10.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------