

Black IPA v.2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **36**
- SRM **49.8**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Kroki

- Temp **73 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **81.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (28.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (7%)	68 %	1300
Ziarno	castle malting - black malt	0.1 kg (2.8%)	73.5 %	1350
Ziarno	Heritage Crystal Malt	0.2 kg (5.6%)	72 %	175
Ziarno	simpson - munich malt	0.3 kg (8.5%)	80 %	24
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (2.8%)	71 %	1150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.8%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp095	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka suszonej cytryny	10 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	skórka suszonej pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	3 dni