

## Black IPA V

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **65**
- SRM **39.2**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	2.5 kg (65.8%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	1 kg (26.3%)	80 %	28
Ziarno	Weyermann - Carafa Special III	0.3 kg (7.9%)	1 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Ekuanot	10 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	USA Centennial	40 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	USA Ekuanot	30 g	0 min	16.1 %
Na zimno	USA Centennial	10 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	USA Ekuanot	10 g	3 dni	16.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 III	Ale	Gęstwa	50 ml	---

### Notatki

- Carafa dodana do wygrzewu.  
*1 lis 2017, 06:57*