Black IPA v3

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **81**
- SRM **32.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg *(66.2%)*	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg *(15.9%)*	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.6 kg *(7.9%)*	30 %	1100
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg *(6.6%)*	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg *(3.3%)*	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Sabro	15 g	45 min	13.8 %
Gotowanie	Sabro	25 g	20 min	13.8 %
Gotowanie	Sabro	60 g	0 min	13.8 %
Na zimno	Sabro	100 g	3 dni	13.8 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	13 %
Na zimno	HBC 472	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	7 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.