

Black IPA Wariacja na słodko

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **20**
- SRM **34.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.22 kg (42.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.84 kg (24.5%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1.38 kg (18.4%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.46 kg (6.1%) | 68 % | 800 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.46 kg (6.1%) | 68 % | 600 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.3%) | 55 % | 1000 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.05 kg (0.7%) | 68 % | 1300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|--------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 23 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 43.7 g | 15 min | 6 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 6 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 6 dni | 6 % |
| Na zimno | Ekuanot | 20 g | 6 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M12 Voss Kveik | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Curacao | 20 g | Fermentacja cicha | 6 dni |
| Inne | Pulpa z mango | 800 g | Fermentacja cicha | 6 dni |
| Dodatek smakowy | Trawa cytrynowa | 40 g | Fermentacja cicha | 6 dni |