

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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj 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