

Black IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **31.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (87%)	79 %	6.5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (8.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	12 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	13 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	13 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	25 g	25 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	25 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- zacieranie w 70-68 stopni
chmienie whirlpool 25 min po schłodzeniu do ~75 stopni
18 lis 2017, 14:02