

Black Leśna IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **37.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (68.4%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.1%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (5.1%)	68 %	1400
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (1.7%)	73 %	1200
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (6.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.8%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (0.9%)	73 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %

Gotowanie	Amarillo	20 g	3 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	3 min	10 %
Gotowanie	Equinox	20 g	3 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min