

Black NE IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **28.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (58%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (17.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (2.9%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (7.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	12 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	8 g	10 min	10 %
Gotowanie	Azacca	3 g	10 min	14 %
Whirlpool	Simcoe	36 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	24 g	20 min	10 %
Whirlpool	Azacca	9 g	20 min	14 %
Na zimno	Mosaic	27 g	12 dni	10 %
Na zimno	Azacca	21 g	12 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Azacca	48 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs