

Blacklpa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **64**
- SRM **23.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (43.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (43.9%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.4 kg (8.8%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.16 kg (3.5%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	32 g	30 min	13 %
Gotowanie	Styrian Dragon	30 g	15 min	8.1 %
Gotowanie	Styrian Dragon	30 g	5 min	8.1 %
Gotowanie	Styrian Dragon	40 g	0 min	8.1 %