

Blak pIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **32**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (73.4%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.6%)	77 %	26
Ziarno	kawowy	0.5 kg (9.2%)	74 %	250
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (5.5%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.5%)	78 %	400
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (1.8%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	25 min	5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Willamette	20 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	---
--	-----	-------	------	-----