

Czarna Ipa ala awaria

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **24**
- SRM **28.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (89.6%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (6%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.5%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.5%)	70 %	1024
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (1.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	45 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	35 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	1 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	60 g	3 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis