

Czarna IPA z Potrzanowa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **39.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (28.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (26.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (28.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (5.3%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	19 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	195 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------