

Czarna Zółta

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **79**
- SRM **33.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Strzegom	3 kg (87%)	80 %	6
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia Roasted Barley	0.1 kg (2.9%)	70 %	1100
Ziarno	Słód Carafa typ1	0.25 kg (7.2%)	70 %	800
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (2.9%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	18 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	18 min	15.5 %

Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	130 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------