

czorne ipsko

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **106**
- SRM **32.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.7 kg (74%)	82 %	4
Ziarno	fawcett - pale ale marris otter	0.3 kg (8.2%)	81 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (5.5%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (8.2%)	74 %	788
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.15 kg (4.1%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	25 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Strata	50 g	20 min	14.5 %
Na zimno	Strata	125 g	5 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---