

## Dark Bile Session

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **59**
- SRM **30.8**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.5 kg (25%)	75 %	150
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (16.7%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.8 kg (13.3%)	68 %	400
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (8.3%)	75 %	60
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.7%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	60 min	18 %
Gotowanie	Zythos	30 g	5 min	9.1 %

Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	3 %
Na zimno	Azacca	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Oktawia	30 g	3 dni	9.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	12.1 %
Na zimno	Styrian Golding	30 g	3 dni	2.8 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	0.5 g	Gotowanie	5 min