

# Light Imperial IPA Black Evil

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **99**
- SRM **17.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (56.1%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (6.5%)	75 %	59
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (3.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (3.7%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (1.4%)	70 %	1000
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (19.6%)	75 %	5
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	0.5 kg (4.7%)	75 %	5
Ziarno	Crystal	0.2 kg (1.9%)	72 %	160
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	60 g	50 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	41 g	50 min	4 %

Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	16 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	FERMENTIS
ENOVINI	Winiarskie	Suche	14 g	BIOWIN