

Lutra Black IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **51**
- SRM **28.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (39.1%)	81 %	5
Ziarno	Monachijski typ I 16 EBC Weyermann	2.3 kg (35.9%)	80 %	20
Ziarno	Płatki żytnie	0.8 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.5 kg (7.8%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.7%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	17.4 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	17.4 %