

MAREK BLACK IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **48**
- SRM **25.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (7.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (4.4%)	68 %	1600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	50 min	16.2 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	40 min	16.2 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	16.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis
Przeczyszczona 1l .				