

## nzbipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **87**
- SRM **29.6**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.15 kg (54.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (20.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.45 kg (7.8%)	75 %	30
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (8.6%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	45 min	14 %
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Waimea	20 g	15 min	15.1 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	10 min	14 %
Gotowanie	Waimea	30 g	5 min	15.1 %
Na zimno	Waimea	100 g	3 dni	15.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-05	Ale	Suche	11 g	---
-------------	-----	-------	------	-----