

nzbipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **73**
- SRM **27.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 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**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 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 | Nelson Sauvin | 15 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 15 g | 45 min | 14 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 15 g | 30 min | 14 % |
| Gotowanie | Motueka | 30 g | 15 min | 7 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 15 g | 10 min | 14 % |
| Gotowanie | Motueka | 30 g | 5 min | 15.1 % |
| Na zimno | Motueka | 100 g | 3 dni | 7 % |

Drożdże

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

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