

OBIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **31.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (61%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (19.5%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (12.2%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.4%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.4%)	70 %	1100
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (2.4%)	73 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	75 g	10 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	WhirlflocT	2 g	Gotowanie	5 min