

# Pandemiczne Black IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **52**
- SRM **42.2**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **82 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **82C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (6.1%)	79 %	10
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (4.1%)	70 %	350
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (2%)	73 %	1175
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (6.1%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	40 min	10 %
Gotowanie	Magnum	20 g	40 min	10.5 %