

r black ipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **53**
- SRM **30.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt r	3.1 kg (73.5%)	83 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (8.3%)	78 %	4
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (8.3%)	72 %	1034
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.15 kg (3.6%)	83 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (4.7%)	65 %	4
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.065 kg (1.5%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Strata r	8 g	22 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo r	8 g	22 min	9.9 %
Gotowanie	Strata r	9 g	12 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo r	9 g	12 min	9.9 %
Gotowanie	Cascade	10 g	12 min	6 %
Gotowanie	Strata r	9 g	1 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo r	9 g	1 min	9.9 %

Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6 %
Na zimno	Strata r	22 g	5 dni	13.3 %
Na zimno	Amarillo r	22 g	5 dni	9.9 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa us-05 po sosnapa 2023	Ale	Gęstwa	175 ml	Fermentis