

Session Black IPA 10,5*Blg (CP)

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **57**
- SRM **27.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (5.3%)	75 %	20
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (10.7%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	17.5 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus	17.5 g	30 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	700 ml	---