

Session Black IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **32**
- SRM **23.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.8 kg (47.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.3 kg (17.6%) | 80 % | 39 |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.3 kg (17.6%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (11.8%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.1 kg (5.9%) | 70 % | 690 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 5 g | 10 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Simcoe | 15 g | 15 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Mosaic | 15 g | 15 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|-------|--------------|
| Hornindal | Ale | Gęstwa | 5 ml | --- |

Notatki

- Piwo na wyczyszczenie magazynu:
21 maj 2020, 21:17