

# Simple Black IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **42.3**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (6.6%)	70 %	1400
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (6.6%)	70 %	160
Ziarno	fawcett - chocolate	0.125 kg (1.6%)	80 %	1200
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (6.6%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	65 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	35 g	5 min	12.9 %
Na zimno	Simcoe	100 g	7 dni	12.9 %
Na zimno	Cascade	100 g	7 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis