

#3 Black IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **73**
- SRM **30.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.9 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.57 kg (7.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.46 kg (5.8%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	90 g	80 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlflock	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- gotowanie 30/08/2018, filtrowanie w nocy od 22 podczas ciemny słód czekoladowy poszedł na ok 1,5 h przed końcem whirlflock - 20 minut przed końcem chmielenie 01/09/2018 po chmieleniu blg 18,7 2 wrz 2018, 13:36