

Black IPA #1 - Browar Na Wyżynie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **51.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	jasny Bruntal	1.7 kg (50%)	75 %	25
Płynny ekstrakt	ciemny WES	1.7 kg (50%)	75 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	10 g	25 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe (USA) - granulát	10 g	25 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe (USA) - granulát	10 g	7 min	13.2 %
Whirlpool	Ahtanum (USA) - granulát	30 g	0 min	3.2 %
Na zimno	Citra (USA) - granulát	20 g	7 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis