

Black IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **48**
- SRM **14.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.5%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (7.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (5.5%)	75.5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis