

Black IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **60**
- SRM **29.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (88.7%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (8.1%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.2%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	35 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis