

Black IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **17.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.4 kg (77.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.13 kg (16.2%)	83 %	5
Ziarno	Briess - Caramel Malt 60L	0.225 kg (3.2%)	76 %	118
Ziarno	Briess - Blackprinz Malt	0.225 kg (3.2%)	78 %	985