

## Black IPA 25.05.19

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **60**
- SRM **23.2**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński            | 5 kg (81.3%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafo II | 0.5 kg (8.1%)  | 70 %       | 837 |
| Ziarno | Biscuit Malt                   | 0.25 kg (4.1%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting        | 0.15 kg (2.4%) | 78 %       | 120 |
| Cukier | Brown Sugar, Light             | 0.25 kg (4.1%) | 100 %      | 16  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra              | 25 g  | 60 min | 11.6 %     |
| Gotowanie                 | Citra              | 25 g  | 45 min | 11.6 %     |
| Gotowanie                 | East Kent Goldings | 30 g  | 15 min | 4 %        |
| Gotowanie                 | Citra              | 25 g  | 10 min | 11.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra              | 25 g  | 0 min  | 11.6 %     |
| Na zimno                  | Centennial         | 60 g  | 5 dni  | 9.4 %      |
| Na zimno                  | Cascade            | 50 g  | 3 dni  | 6 %        |

### Drożdże

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