

Black IPA z pędami sosny

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **55**
- SRM **25.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (82.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.18 kg (2.5%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.36 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (6.9%)	70 %	812
Cukier	cukier brązowy	0.25 kg (3.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	54 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	12.7 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	40 g	1 min	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pędy sosny	250 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	pędy sosny	200 g	Gotowanie	1 min