

## blak ipa

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **37**
- SRM **42.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|---------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno          | Płatki pszeniczne   | 1 kg (44.4%)   | 60 %       | 3    |
| Ziarno          | Strzegom Pilzneński | 1.1 kg (48.9%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno          | Abbey Castle        | 0.05 kg (2.2%) | 80 %       | 45   |
| Płynny ekstrakt | sinamar             | 0.1 kg (4.4%)  | 55 %       | 5000 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Zythos            | 5 g   | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Zythos            | 25 g  | 5 min  | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Falconer's Flight | 25 g  | 5 min  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Simcoe cryo       | 25 g  | 2 dni  | 22.2 %     |