

Low alco black IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **33**
- SRM **30.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **60 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	0.77 kg (70%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.11 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.11 kg (10%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.11 kg (10%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	6 g	60 min	13 %