

## NZ Black IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **79**
- SRM **36.9**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt      | 5.5 kg (82.1%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300       | 0.5 kg (7.5%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Viking Czekoladowy ciemny | 0.4 kg (6%)    | 67 %       | 900 |
| Ziarno | Carafa II                 | 0.3 kg (4.5%)  | 70 %       | 812 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 30 g  | 20 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Nectarón      | 60 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 30 g  | 5 min  | 11 %       |
| Na zimno                  | Nectarón      | 90 g  | 7 dni  | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g  | Fermentis    |