

SBIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **47.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (30.4%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	1.7 kg (30.4%)	78 %	22
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (30.4%)	80 %	30
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.5 kg (8.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	50 g	10 min	4.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	100 g	4 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	jałowiec ziarna	15 g	Gotowanie	2 min