

#10 Black IPA citra+ vic secret s04

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **56**
- SRM **83.2**
- Styl **Black IPA**

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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa super ciemny	1.7 kg (87.2%)	80 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (12.8%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	18.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	17 g	10 min	12.5 %
Whirlpool	Vic Secret	10 g	0 min	18.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale