

118 Black AIPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (77.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (9.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (3.9%)	75 %	5