

139 Black AIPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **29**
- SRM **19**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (86.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.7%)	79 %	10
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (2.7%)	75 %	5
Ziarno	Carafa® Special Weyermann	0.3 kg (4%)	1 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	13.7 %