

## #14 Black IPA (scooby base)

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **25.3**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (82%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (8.2%)	70 %	837
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (4.1%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (1.6%)	75 %	150
Cukier	Cukier brązowy	0.25 kg (4.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	6 %
Gotowanie	Willamette	25 g	15 min	5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Na bazie receptury scooby'iego z piwo.org.  
27 mar 2019, 22:04