

166 Black Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **47**
- SRM **18.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6.1%)	81 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (6.1%)	75 %	5
Ziarno	Carafa® Special Weyermann	0.3 kg (6.1%)	1 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	6 g	50 min	14.2 %
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	14 %
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	13.6 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	10.1 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---