

## #25 Black IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **104**
- SRM **23.8**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (70%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.42 kg (21%)	60 %	3
Ziarno	Carafa II	0.18 kg (9%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	12.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	10 g	---

### Notatki

- Carafa II: na ostatnie 15-20 min zacierania  
27 lut 2022, 19:34