

## #3 DDH Black IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **57**
- SRM **30.9**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.9 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **16.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (45.9%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (45.9%)	80 %	36
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (8.1%)	1 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	60 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	60 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

### Drożdże

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