

#42 Aura Noir Session Black IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **73**
- SRM **67.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	3.4 kg (100%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Dragon	40 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	Styrian Dragon	25 g	30 min	8.1 %
Gotowanie	Southern Cross	10 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	50 g	5 min	13 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao (skórka suszona)	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
23 wrz 2024, 22:32