

## #67 Black Ipa

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **65**
- SRM **34.3**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (5%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5%)	68 %	1200
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Na zimno	Simcoe	100 g	2 dni	13.2 %