

## #8 Black IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **37**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (51.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (34.2%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.7%)	77 %	26
Ziarno	Carafa II special	0.5 kg (8.5%)	70 %	812
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.3%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier brązowy	250 g	Gotowanie	5 min