

#9 Black IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **89**
- SRM **20.2**
- 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 brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (75.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.7%)	79 %	10
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.1%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	45 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	90 g	3 dni	10 %

Drożdże

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