

#9 Weselna Black Ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **18**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (69.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	1.5 kg (26.1%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4.3%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	45 min	14.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	14.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	14.3 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	8.5 %
Na zimno	Centennial	80 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

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