

#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 | Pszeniczny | 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 |