

BAipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **133**
- SRM **48.9**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy ciemny | 1.5 kg (33.3%) | 80 % | 700 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3 kg (66.7%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 25 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 50 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 40 min | 11 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 25 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 25 g | 10 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 5 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 30 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

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