

BAIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **51**
- SRM **40.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.7%)	70 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.7%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Lemon drop	10 g	20 min	4.6 %
Whirlpool	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	7 dni	4.6 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %

Drożdże

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