

## BIPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **87**
- SRM **28.6**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.8 kg (67.3%)	80 %	4
Ziarno	Carafa III	0.29 kg (7%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.29 kg (7%)	79 %	22
Ziarno	płatki jęczmienne	0.29 kg (7%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.29 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	11 %
Whirlpool	Cascade	50 g	45 min	7.8 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	45 min	9.9 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Azacca	50 g	5 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	jęczmień palony jako barwa	200 g	Gotowanie	5 min