

## BIPA CSC

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **79**
- SRM **74.3**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (66.7%)	77 %	621
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy Pale ALE	1.7 kg (33.3%)	77 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	7 dni	13.2 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Gotowanie w garnku o pojemności ok. 10 l i dolewanie wody w fermentorze do ilości 20 l.  
*5 lis 2016, 23:19*