

# BIPA FIDEL

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **63**
- SRM **26**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (78.6%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.1%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (7.1%)	70 %	837
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.6%)	79 %	45
Cukier	Brown Sugar, Light	0.25 kg (3.6%)	100 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	45 min	6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %

## Drożdże

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