

## Bipa JJ

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **61**
- SRM **25.7**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (69%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (17.2%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.2%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (8.6%)	70 %	837

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	50 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Southern Cross	30 g	2 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis