

Black AIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **75**
- SRM **28.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.75 kg (83.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.3%)	70 %	299
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.35 kg (5.1%)	73 %	887
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.6%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	20 min	15 %
Gotowanie	Sabro	50 g	10 min	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	6 dni	15 %