

## Black AIPA 16°

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **68**
- SRM **32.1**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.6 kg (83.6%)	85 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.4 kg (7.3%)	75 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (5.5%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Dr Rudi	25 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	1 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile