

Black AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **57**
- SRM **56.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (37%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (37%)	80 %	250
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (26.1%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Styrian Dragon	30 g	45 min	7.3 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	30 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	5 g	0 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	15 g	0 min	7.3 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	10 dni	9.6 %

Drożdże

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