

Black AIPA z ekstraktów

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **18.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (91.9%)	80 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (8.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	45 min	10 %
Gotowanie	WAI-ITI	9 g	15 min	4.1 %
Gotowanie	Citra	2 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	13 g	2 min	12 %
Gotowanie	Motueka	15 g	2 min	7 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Motueka	15 g	7 dni	7 %
Na zimno	WAI-ITI	9 g	7 dni	4.1 %
Na zimno	Mosaic	3 g	7 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ziarna kolendry	3 g	Gotowanie	3 min