

## Black chocolate IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **72**
- SRM **57.1**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.7%)	80 %	16
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (53.8%)	80 %	8
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	1.5 kg (23.1%)	73 %	887
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.5 kg (7.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	3 dni	4.6 %

### Drożdże

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