

Black DIPA Returns

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **92**
- SRM **36.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.6 kg (8.1%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.8 kg (10.8%)	70 %	837
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.7 kg (77%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %

Drożdze

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