

Black Double IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **38**
- SRM **30.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (4.3%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (4.3%)	65 %	1034
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.3%)	65 %	788
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	3.5 kg (76.1%)	80.5 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (10.9%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	20 min	15.6 %
Whirlpool	Sorachi Ace	50 g	0 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis