

Black farmhouse IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **98**
- SRM **40.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (71.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | żytni palony | 0.5 kg (7.1%) | 68 % | 600 |
| Ziarno | czekoladowy | 0.5 kg (7.1%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (14.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Polaris | 15 g | 60 min | 19 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Polaris | 15 g | 50 min | 19 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 15 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 20 g | 15 min | 18 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 10 g | 10 min | 18 % |
| Aromat (koniec gotowania) | cascade | 30 g | 5 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 20 g | 5 min | 18 % |
| Na zimno | Eureka! | 100 g | 3 dni | 18 % |
| Na zimno | Polaris | 20 g | 3 dni | 19 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Kweik | Ale | Gęstwa | 200 ml | kufła |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | jagody jałowca | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | bergamotka | 40 g | Gotowanie | 15 min |