

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