

Black Hot Ipa v.2

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **63**
- SRM **25.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Rye Malt	1 kg (17.1%)	63 %	10
Ziarno	Carafa III	0.35 kg (6%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12.5 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	9.4 %
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oyl 091	Ale	Płynne	500 ml	Omega yeast labs