

# Black Hot Ipa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **42**
- SRM **19.2**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (64%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (32%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	20 g	15 min	9.4 %
Na zimno	Centennial	80 g	3 dni	9.4 %
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	9.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oyl 091	Ale	Płynne	500 ml	Fermentis