

BLACK IIPA

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **113**
- SRM **36.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Carafa III	0.5 kg (7.1%)	70 %	1034
Ziarno	Carahell	0.5 kg (7.1%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.3%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	28 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	35 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %