

BLACK IPA_1

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **54**
- SRM **30.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (21.1%)	80 %	16
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Extra	5 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (15.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.3%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (5.3%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	40 g	60 min	17 %
Gotowanie	Galaxy	60 g	5 min	17 %
Gotowanie	Galaxy	70 g	0 min	17 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	15 %