

Black Ipa

- Gęstość **17.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.6%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.9%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.9%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.36 kg (5.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	20 g	50 min	17.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Palisade	20 g	5 min	6.1 %