

Black IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **66**
- SRM **29.5**
- Styl **Black IPA**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski | 5 kg (87%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.25 kg (4.3%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.25 kg (4.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (4.3%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 30 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 5 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |