

## Black IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **51**
- SRM **33.2**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (2.5%)	75 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.2 kg (2.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (5.1%)	68 %	400
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (75.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.3%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	vital	30 g	60 min	12.71 %
Aromat (koniec gotowania)	vital	20 g	5 min	12.71 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis