

Black IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **82**
- SRM **28.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (25.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.75 kg (12.6%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (25.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.45 kg (7.6%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (25.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	75 g	15 min	10 %
Na zimno	Centennial	75 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis