

## Black IPA

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **64**
- SRM **32.7**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale              | 7 kg (87.5%)  | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Black (Patent) Malt          | 0.8 kg (10%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.2 kg (2.5%) | 78 %       | 20  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 40 g  | 60 min | 16.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 25 g  | 5 min  | 12.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy                 | 25 g  | 5 min  | 13.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 25 g  | 0 min  | 12.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy                 | 25 g  | 0 min  | 13.6 %     |