

## 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 %