

Black IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **55**
- SRM **31.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (78.9%)	80 %	5.5
Ziarno	Płatki Żytnie	0.36 kg (6%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy 60	0.225 kg (3.8%)	75 %	50
Ziarno	Karmelowy 120	0.225 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Pszeniczny czekoladowy	0.225 kg (3.8%)	65 %	1200
Ziarno	Carafa III	0.225 kg (3.8%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	45 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	7 g	---