

# Black IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **26.9**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (85.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (8.5%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	cookie	0.2 kg (3.4%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	55 g	50 min	11.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Gęstwa	150 ml	danstar