

Black IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **30**
- SRM **22.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (84.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.2 kg (3.4%)	70 %	1600
Cukier	Cukier	0.2 kg (3.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	30 g	60 min	9 %
Gotowanie	Chinook PL	15 g	5 min	9 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Styrian Dragon	20 g	0 min	3.6 %
Whirlpool	Styrian Wolf	15 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Stryrian Kolibri	5 g	0 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.2 g	Fermentis