

Black IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **56**
- SRM **43.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (13.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 1 kg (13.3%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 70 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 50 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US 05 | Ale | Gęstwa | 400 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Curacao | 50 g | Fermentacja cicha | 2 dni |