

Black Ipa

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **98**
- SRM **48.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (42.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (42.9%) | 79 % | 15 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.5 kg (7.1%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.5 kg (7.1%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 5.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 50 g | 5 min | 5.2 % |
| Whirlpool | Oktawia | 50 g | 10 min | 7.1 % |
| Whirlpool | Simcoe | 50 g | 10 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Suche | 11 g | FM |