

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