

## Black IPA 15.10

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **73**
- SRM **22.6**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (51.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (25.6%)	82 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.15 kg (3.8%)	75 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (6.4%)	70 %	837
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (12.8%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	11.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	100 ml	FM