

BLACK IPA 16 blg summit/chinook/citra

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **80**
- SRM **45.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy bursztynowy (pale ale 90%, pilzeński 10%)	1.7 kg (32.1%)	80 %	40
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 60%, pilzeński 40%)	1.7 kg (32.1%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (32.1%)	90 %	621
Cukier	Cukier trzcinowy ciemny Dark Muscovado	0.2 kg (3.8%)	99 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Summit	20 g	30 min	14.3 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra US	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra US	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %
Na zimno	Citra US	20 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa U.S. WEST COAST	Ale	Suche	10 g	GOZDAWA