

Black IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **74**
- SRM **33.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (37.5%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (12.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (12.5%)	75.5 %	250
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (12.5%)	70 %	175
Ziarno	Crystal Malt	0.25 kg (6.3%)	75 %	95
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (6.3%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	80 g	20 min	15 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	3 g	Gotowanie	1 min