

BLACK IPA 18

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **58**
- SRM **27.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (85.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.1%)	79 %	22
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.7%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.4%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile