

## black ipa

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **70**
- SRM **27.2**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (6.3%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (6.3%)	77 %	97
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.3%)	80 %	2
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (6.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Falconer's Flight	25 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	25 g	10 min	2.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	25 g	0 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis