

Black IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **66**
- SRM **35.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (62%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.56 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (6.9%)	78 %	4
Ziarno	Vienna Malt	0.3 kg (4.1%)	78 %	8
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (4.1%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.25 kg (3.4%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (3.4%)	70 %	1024
Cukier	Cukier biały	0.1 kg (1.4%)	100 %	1
Ziarno	Roasted Barley	0.5 kg (6.9%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Enigma	20 g	7 dni	17 %
Na zimno	Topaz	20 g	7 dni	20.2 %
Na zimno	Enigma	30 g	3 dni	17 %
Na zimno	Topaz	30 g	3 dni	20.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma	20 g	0 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	20 g	0 min	20.2 %
Gotowanie	Enigma	15 g	15 min	17 %
Gotowanie	Topaz	15 g	15 min	20.2 %
Gotowanie	Enigma	10 g	30 min	17 %
Gotowanie	Topaz	10 g	30 min	20.2 %
Gotowanie	Enigma	5 g	50 min	17 %

Gotowanie	Topaz	5 g	50 min	20.2 %
-----------	-------	-----	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	666 ml	Mangrove Jack's