

# Black IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **27.8**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (26.3%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (13.2%)	78 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (26.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (7.9%)	70 %	837
Ziarno	Munich Malt	1 kg (26.3%)	80 %	15

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %

## Drożdże

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