

Black ipa 2

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **57**
- SRM **34.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński Viking Malt	6 kg (77.9%)	80 %	9
Ziarno	Pszeniczny Viking Malt	0.5 kg (6.5%)	82 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (6.5%)	72 %	180
Ziarno	Barwiący Viking malt	0.4 kg (5.2%)	65 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit USA	35 g	60 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	50 g	15 min	6.3 %
Na zimno	Ahtanum USA	50 g	5 dni	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	200 ml	---