

## Black IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **58**
- SRM **27.8**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (80.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.4%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.8%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (8.1%)	70 %	812
Cukier	cukier brązowy	0.25 kg (4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	5.9 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	1 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	1 min	5.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---