

Black IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **57**
- SRM **29.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (87.9%)	80 %	5
Ziarno	Carabody	0.6 kg (6.6%)	80 %	8
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.5%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	40 g	0 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---