

Black IPA

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **59**
- SRM **41.1**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Caramel Aromatic	0.2 kg (2.9%)	75 %	180
Ziarno	Żytni	1 kg (14.3%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.1%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.3 kg (4.3%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	60 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	50 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	50 g	0 min	14 %
Na zimno	Sorachi Ace	60 g	3 dni	10 %
Na zimno	Ekuanot	60 g	2 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1 g	Fermentis