

Black IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **61**
- SRM **25.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (4.8%)	70 %	1300
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.6%)	79 %	10
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.15 kg (2.9%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %