

## Black IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **92**
- SRM **38**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (25%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12.5%)	78 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (25%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg (12.5%)	70 %	837
Ziarno	Munich Malt	2 kg (25%)	80 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	46 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	115 g	15 min	10 %
Na zimno	Centennial	115 g	2 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	25.3 g	Fermentis