

## Black IPA

---

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **58**
- SRM **23**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.6 kg (27.4%)	90 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.1%)	80 %	3
Ziarno	Żytni	1.2 kg (20.5%)	85 %	8
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.6 kg (27.4%)	83 %	6
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (4.3%)	20 %	493

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	25 g	45 min	16.3 %
Gotowanie	Superdelic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Superdelic	30 g	0 min	10 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	10 min	16.3 %