

black ipa

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **36**
- SRM **58.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy ciemny | 1.7 kg (100%) | 90 % | 621 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Vic Secret | 10 g | 60 min | 16.3 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Vic Secret | 10 g | 6 dni | 16.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 6 g | Fermentis |