

## Black IPA 22L

---

- Gęstość **15.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **40**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (47.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.3 kg (36.5%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich Malt	0.4 kg (6.3%)	71.7 %	110
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (4.8%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (4.8%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13.5 %