

Black IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **61**
- SRM **36.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7%)	70 %	1400
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (5.6%)	60 %	4
Cukier	cukier brązowy	0.2 kg (2.8%)	100 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	30 min	5.1 %
Na zimno	Styrian Dragon	30 g	11 dni	7.2 %
Na zimno	Palisade	60 g	11 dni	7.5 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	11 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8.5 g	Fermentis