

## 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    |