

## Black IPA 25.05.19

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **60**
- SRM **23.2**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (81.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.5 kg (8.1%)	70 %	837
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.1%)	79 %	45
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.15 kg (2.4%)	78 %	120
Cukier	Brown Sugar, Light	0.25 kg (4.1%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Citra	25 g	45 min	11.6 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	11.6 %
Na zimno	Centennial	60 g	5 dni	9.4 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis