

Black ipa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale | 2 kg (80%) | --- % | --- |
| Ziarno | Karmelowy | 0.2 kg (8%) | --- % | --- |
| Ziarno | Specjalny | 0.3 kg (12%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinnok | 15 g | 50 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 15 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 10 min | 7.1 % |