

## 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 %