

BLACK IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **36.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (74.6%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	0.6 kg (9%)	85 %	1200
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (3%)	75 %	60
Ziarno	Żytni	0.3 kg (4.5%)	85 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.6 kg (9%)	75 %	300