

black ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **56**
- SRM **23.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.3 kg (6.7%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3.5 kg (77.8%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.7 kg (15.6%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 45 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g | 0 min | 10 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 2 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 2 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |