

## Black IPA

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **94**
- SRM **44.4**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (37.5%)	80 %	4
Ziarno	Carafa III	1 kg (12.5%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt(N)	1 kg (12.5%)	81 %	53
Ziarno	Monachijski (N)	2 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt (N)	1 kg (12.5%)	50 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Smaragd	50 g	10 min	5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	10 min	12.4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %