

Black IPA#6

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **50**
- SRM **17**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (82.9%)	81 %	26
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.9%)	70 %	812
Cukier	BA Brew Kit PLUS	0.5 kg (12.2%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 638	10 g	15 min	16.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	2 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 638	40 g	2 min	16.7 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis