

Black IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **18**
- SRM **32.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (72.3%)	82 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (12%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Whirlpool	Cascade	20 g	2 min	7.1 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	2 min	8.8 %
Whirlpool	Centennial	20 g	2 min	9.4 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	9.4 %