

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 % |