

Black IPA 64

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **57**
- SRM **26.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6.5 kg (70.3%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.7 kg (7.6%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.7 kg (7.6%)	70 %	812
Ziarno	Biscuit Malt	0.35 kg (3.8%)	79 %	45
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	85 %	3
Cukier	cukier brązowy	0.5 kg (5.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	50 g	1 min	6 %
Na zimno	Amarillo	125 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	13 %