

## Black IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **80**
- SRM **26.8**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (87.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.6 kg (4.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (4%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	60 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	20 min	10 %
Na zimno	Simcoe	140 g	4 dni	13.2 %
Gotowanie	Centennial	40 g	5 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis