

Black IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **27.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 1 kg (26.3%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (13.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 1 kg (26.3%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II | 0.3 kg (7.9%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Munich Malt | 1 kg (26.3%) | 80 % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 50 g | 15 min | 10 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 2 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |