

## black ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **68**
- SRM **48**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (34.7%)	80 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2 kg (40.8%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (24.5%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	5 g	60 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	45 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	30 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	14 g	15 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	15 min	16.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	10 min	16.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	5 min	16.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	0 min	17.2 %
Gotowanie	Pekko	5 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Pekko	5 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	Pekko	5 g	5 min	13.6 %
Gotowanie	Pekko	10 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	T90	5 g	15 min	13.8 %
Gotowanie	T90	5 g	10 min	13.8 %
Gotowanie	T90	5 g	5 min	13.8 %
Gotowanie	T90	10 g	0 min	13.8 %
Gotowanie	HPA-035	5 g	15 min	8.1 %
Gotowanie	HPA-035	5 g	10 min	8.1 %
Gotowanie	HPA-035	5 g	5 min	8.1 %
Gotowanie	HPA-035	10 g	0 min	8.1 %
Na zimno	HPA-035	25 g	3 dni	8.1 %
Na zimno	T90	25 g	3 dni	13.8 %

Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Pekko	25 g	3 dni	13.6 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis