

black ipa

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **25.4**
- Styl **Black IPA**

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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (85.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II special	0.35 kg (6%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	15 g	1 min	13 %
Na zimno	Simcoe	35 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Chinook	35 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	4321 g	Fermentis