

# Black Ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **60**
- SRM **28.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt     | 3.5 kg (88.1%)  | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.2 kg (5%)     | 75 %       | 20   |
| Ziarno | Carafa III                 | 0.275 kg (6.9%) | 70 %       | 1034 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 5 g   | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 10 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Nelson Sauvín | 25 g  | 15 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 30 g  | 0 min  | 11 %       |
| Whirlpool                 | Nelson Sauvín | 30 g  | 20 min | 11 %       |
| Na zimno                  | Nelson Sauvín | 50 g  | 3 dni  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |