

# 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