

Black IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **55**
- SRM **30.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.5 kg (7.9%)	70 %	1300
Cukier	Brown Sugar, Light	0.25 kg (4%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	25 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	90 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis