

## Black IPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **70**
- SRM **33.7**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (73.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (8.6%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.1%)	77 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II Special	0.5 kg (6.1%)	70 %	1110
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.5%)	70 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	70 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	150 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Notatki

- Piwo odrzucone w eliminacjach WKPD 2018 z powodu zbyt dużej paloności. Należy zredukować ilość słodów palonych i jeśli piwo wyjdzie za jasne, wówczas użyć ekstraktu barwiącego. Warto też dodać więcej chmielu, ponieważ uzyskany aromat był przyjemny, ale jednak mógłby być bardziej intensywny.  
*15 kwi 2019, 17:49*