

## Black IPA \ CDA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **64**
- SRM **46.9**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (71.1%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.33 kg (4.7%)	55 %	1400
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (7.1%)	70 %	600
Ziarno	Żytni	0.4 kg (5.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.4%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.8%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's