

## Black IPA Marcin

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **26**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.2 kg (64.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (14.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (5.9%)	70 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	10 min	4.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	7 g	---