

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 | --- |