

Black IPA on Red

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **33**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Red Active Viking Malt	2 kg (31.3%)	79 %	35
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (31.3%)	79 %	10
Ziarno	Żytni Viking Malt	1.5 kg (23.4%)	81 %	7
Ziarno	Pale Ale Viking malt	0.5 kg (7.8%)	80 %	5
Ziarno	Barwiący Viking malt	0.4 kg (6.3%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade USA (PL)	40 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA	40 g	15 min	12.5 %
Na zimno	Citra USA	50 g	5 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile