

Black ipa pazdz

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **41**
- SRM **29.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (20.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (9.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.5%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (5.5%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (4.1%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.8%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	10 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	2 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	30 g	2 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	2 min	5.2 %