

## Black IPA (session)

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **18**
- SRM **20.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (65.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (18.2%)	79 %	16
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (5.5%)	70 %	1400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	łuska ryżowa	0.1 kg (1.8%)	1 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	40 min	12.1 %
Gotowanie	Ekuanot	15 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	1 min	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %
Na zimno	Lotus	50 g	2 dni	16.6 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	17.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile