

BLACK IPA wersja alternatywna

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **54**
- SRM **22.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (40.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (40.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.8%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (4.1%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (2.7%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.4%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis