

## Black IPA z resztek i nie tylko

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **29.5**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (68.7%)	79 %	6
Ziarno	Carafa II	0.254 kg (4.4%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.065 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.4%)	60 %	788
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.8 kg (13.7%)	78 %	120
Ziarno	Caramunich I	0.25 kg (4.3%)	73 %	80
Cukier	cukier kuchenny	0.25 kg (4.3%)	80 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	3 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Magnum	29 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	15 min	4.3 %
Gotowanie	Cascade	25 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

### Drożdże

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