

Black IPAv2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **57**
- SRM **29**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (77.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (6.5%)	70 %	1300
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.12 kg (3.1%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	18 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	cascade	35 g	0 min	13.2 %
Na zimno	cascade	30 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Simcoe	20 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs