

## 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  |