

## Black IPAv3

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **63**
- SRM **33.5**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5.3 kg (73.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.9%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (6.9%)	70 %	1300
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.2 kg (2.8%)	100 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	14.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile