

## Black NE IPA

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **17**
- SRM **21.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (21.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (53.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (5.4%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	30 ml	Yeast Bay