

Black New England IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **60**
- SRM **32.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (51.5%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.2 kg (36.4%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (6.1%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (6.1%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	15 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	7 dni	11 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	20 g	7 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis