

Black Polish Apa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **41.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Mep©Pilsner | 4.5 kg (84.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Palone ziarno jęczmienia | 0.2 kg (3.8%) | 65 % | 1150 |
| Ziarno | Słód Carafa® Special typ III | 0.2 kg (3.8%) | 65 % | 1400 |
| Ziarno | Słód Czekoladowy | 0.4 kg (7.5%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 100 g | 15 min | 3 % |
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 15 min | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| fermentis US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |