

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	---