

blackipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU ---
- SRM **35**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (52.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (15%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.17 kg (2.5%)	55 %	985
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.2 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	czekoladowy żytni weyermann	0.2 kg (3%)	--- %	800
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.2 kg (3%)	60 %	827