

## blak ipa

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **37**
- SRM **42.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (44.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (48.9%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.05 kg (2.2%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	sinamar	0.1 kg (4.4%)	55 %	5000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	25 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	25 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe cryo	25 g	2 dni	22.2 %