

Browar Wojtek Black IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **61**
- SRM **22.4**
- 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 **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (88%)	80 %	5.5
Ziarno	Barwiący	0.25 kg (4%)	55 %	985
Ziarno	Słód czekoladowy	0.25 kg (4%)	--- %	350
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	30 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Na zimno	Simcoe	70 g	10 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	60 min