

## Czarna IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **66**
- SRM **31.9**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (58.8%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.5 kg (17.6%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.5 kg (5.9%)	77 %	110
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (5.9%)	70 %	1400
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (5.9%)	70 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (5.9%)	71 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Centennial	35 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	35 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	35 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Centennial	65 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Us-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis