

# Czarna PIPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **81**
- SRM **31.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.5%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (4.3%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	30 g	20 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Gotowanie	lunga	30 g	5 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	40 g	3 dni	4 %
Na zimno	lunga	40 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Notatki

- warzenie - 26.03.2018 r.  
3 kwi 2018, 12:40