

# Czarna Spleja Black IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **30.3**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłzneński Viking Malt	3 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	1.5 kg (27.8%)	79 %	25
Ziarno	karmelowy 600 - Viking Malt	0.3 kg (5.6%)	65 %	600
Ziarno	barwiący obłuszczoney Viking Malt	0.3 kg (5.6%)	1 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior (USA) - granulát	12 g	45 min	14.5 %
Gotowanie	Palisade (USA) - granulát	5 g	20 min	7.6 %
Gotowanie	Amarillo (USA) - granulát	5 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Mosaic (USA) - granulát	5 g	20 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade (USA) - granulát	20 g	10 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo (USA) - granulát	20 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic (USA) - granulát	20 g	10 min	11.8 %
Whirlpool	Palisade (USA) - granulát	25 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	Amarillo (USA) - granulát	25 g	0 min	7.5 %

Whirlpool	Mosaic (USA) - granulat	25 g	0 min	11.8 %
-----------	-------------------------	------	-------	--------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US West Coast	Ale	Suche	11.5 g	Gozdawa