

Czorno IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **113**
- SRM **27.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (73.2%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Monachijski typ I | 1 kg (14.6%) | 80 % | 15 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.5 kg (7.3%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.21 kg (3.1%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.12 kg (1.8%) | 70 % | 1400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 200 g | 5 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 200 g | 5 min | 12 % |