

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 %