

## czorno Ipa220

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **59**
- SRM **33.2**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (78.7%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (2.2%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (5.6%)	1 %	1034
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4.5%)	79 %	45
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (5.6%)	100 %	99
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.4%)	1 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	20 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	1 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	1 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	13 %
Whirlpool	Chinook	20 g	---	13 %
Whirlpool	Cascade	20 g	---	6 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	---	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min