

Dark Side IPA II

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **51**
- SRM **29**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.7%)	70 %	1034
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.7%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sabro	20 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	40 g	0 min	10 %
Na zimno	Sabro	125 g	5 dni	15 %
Na zimno	Sorachi Ace	140 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---