

# Dark Side IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **70**
- SRM **36**
- 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 **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.2%)	70 %	1034
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.2%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.2%)	79 %	22
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (2.9%)	55 %	985
Cukier	cukier brązowy	0.2 kg (2.9%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %
Gotowanie	Equinox	25 g	30 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	60 g	0 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	100 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade PL	60 g	5 dni	5.2 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min