

## [E,D] Black IPA z pomarańczami i jaśminem

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **46.9**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.85 kg (50%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.85 kg (50%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	CTZ	15 g	30 min	14.4 %
Gotowanie	Ekuanot	15 g	57 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	57 min	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	6 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suszona skórka Curacao	10 g	Gotowanie	50 min
Przyprawa	Suszona skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	50 min