

# Extreme Black Ipa

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **41.6**
- 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 **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (84.5%)	85 %	7
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.17 kg (2.1%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.23 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.37 kg (4.5%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.31 kg (3.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	65 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	25 g	45 min	6.8 %
Gotowanie	Centennial	50 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	25 g	3 min	6.8 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	1 min	6.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis