

FOREST BLACK IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **57**
- SRM **34.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Carafa III	0.7 kg (9.3%)	70 %	1034
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (10.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook pl	40 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Magnum	16 g	60 min	10 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	0 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	20 g	0 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	0 min	13 %
Na zimno	Pacific Gem	60 g	5 dni	15.3 %
Na zimno	Chinook	40 g	5 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

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

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pędy sosny	50 g	Gotowanie	5 min