

# Imperial Black IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **62**
- Styl **Imperial 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 **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.75 kg (83.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (7.3%)	68 %	400
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.35 kg (5.1%)	60 %	1200
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (3.6%)	55 %	1350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	50 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	DR Rudi	30 g	20 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	33 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka	20 g	15 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	33 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka	10 g	10 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	33 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka	20 g	1 min	18 %
Na zimno	Eureka	100 g	3 dni	18 %
Na zimno	Dr Rudi	30 g	3 dni	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------