

IPA #13

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **56**
- SRM **30.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **455 L**
- Całkowita objętość zacieru **585 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	112.5 kg (85.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	12.5 kg (9.5%)	81 %	7
Ziarno	Carafa III	5 kg (3.8%)	70 %	1400
Płynny ekstrakt	Briess LME - Maltoferm A-6000 (Black Malt Extract)	1 kg (0.8%)	78 %	8350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	500 g	60 min	15.8 %
Whirlpool	Galaxy	1000 g	15 min	15.8 %
Whirlpool	Chinook	1000 g	15 min	10.5 %