

## IPA #23 BLACK

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **42.8**
- 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 **501.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **645.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Premium Weyermann	111 kg (76.3%)	80.5 %	2.75
Ziarno	Żytmi Weyermann	25 kg (17.2%)	81 %	7
Ziarno	Carafa II Special	7 kg (4.8%)	65 %	1150
Ziarno	Carafa III Special	0.4 kg (0.3%)	65 %	1400
Płynny ekstrakt	Sinamar	2 kg (1.4%)	1 %	8350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	650 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Simcoe	800 g	15 min	12.5 %
Whirlpool	Centennial	1000 g	15 min	8.5 %
Na zimno	Simcoe	3400 g	6 dni	12.5 %
Na zimno	Centennial	3000 g	6 dni	8.5 %
Na zimno	Idaho 7	4000 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1000 g	Fermentis

### Notatki

- Zgłoszenie 15°P  
2 wrz 2024, 22:51