

## JaJuKi Black IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **52**
- SRM **46.4**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (49.1%)	80 %	621
Suchy ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1 kg (28.9%)	95 %	26
Cukier	Glukoza	0.33 kg (9.5%)	100 %	---
Cukier	Cukier biały	0.2 kg (5.8%)	100 %	---
Cukier	Laktoza	0.23 kg (6.6%)	75 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Zythos	20 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	30 g	5 min	11 %
Whirlpool	Chinook	10 g	0 min	13.4 %
Whirlpool	Zythos	10 g	0 min	11 %
Na zimno	Chinook	60 g	5 dni	13.4 %
Na zimno	Zythos	30 g	5 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale T-58	Ale	Suche	11.5 g	---