

light bipa

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **67**
- SRM **52.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.5%)	68 %	1200
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (12.9%)	100 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (6.5%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.2%)	68 %	601
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	---	6 %
Na zimno	Citra	30 g	---	12 %