

## [M] Black IPA z malinami 1.10.2022

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **35**
- SRM **23.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|-------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 4 kg (93%)  | 80 %       | 26  |
| Ziarno          | Jęczmień palony                | 0.3 kg (7%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra  | 30 g  | 30 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g  | 10 min | 12.3 %     |
| Na zimno  | Citra  | 50 g  | 10 dni | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa  | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------------|--------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Maliny | 200 g | Gotowanie | 5 min |