

## NZ Black IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **79**
- SRM **36.9**
- 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 **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (82.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.5%)	70 %	299
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6%)	67 %	900
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (4.5%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	30 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectarón	60 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11 %
Na zimno	Nectarón	90 g	7 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis