

Nz Black ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **50**
- SRM **39.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.5 kg (51.5%)	78 %	6
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (4.4%)	70 %	1024
Ziarno	Wheat, Roasted	0.35 kg (5.1%)	54.3 %	837
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.2%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.2%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.2%)	79 %	45
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (3.7%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (3.7%)	10 %	1300
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (10.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	16 g	35 min	14.5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	17 g	35 min	14.6 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	14.5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	10 g	10 min	14.6 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	2 min	14.5 %
Gotowanie	Ella (AUS)	25 g	2 min	14.6 %
Whirlpool	Ella (AUS)	50 g	0 min	14.6 %
Whirlpool	Galaxy	50 g	0 min	15 %

Drożdże

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