

OBIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **76**
- SRM **26.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (3.8%)	60 %	788
Ziarno	Carafa	0.4 kg (5%)	70 %	664
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %