

Polish Black IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **60**
- SRM **32.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.125 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (6.3%)	70 %	1024
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Książęcy	30 g	5 min	7.2 %
Na zimno	Książęcy	90 g	3 dni	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis