

## Pucek Black IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM ---
- 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	Ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (41.5%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pale ale Bruntal	2.4 kg (58.5%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	15 min	15 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.4 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12.4 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Carafa II	200 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	Carafa III	200 g	Zacieranie	30 min

### Notatki

- PPPP podaje barwę 79EBC  
10 sty 2017, 23:02