

## S Black IPA

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **22.2**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (66.7%)	80 %	6.5
Ziarno	Carahell	1 kg (9.5%)	77 %	25
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (9.5%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1 kg (9.5%)	75 %	70
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	55 %	1150