

## sbipa

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **110**
- SRM **23.1**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Base malt	3 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Barwiący obłuszczone	0.4 kg (10.7%)	55 %	985
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (5.3%)	75 %	20
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17.5 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17.5 g	30 min	15.1 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
80 - 70 st 30 min				
Whirlpool	Simcoe	50 g	30 min	13.3 %
80 - 70 st 30 min				
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %