

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 obłuszczony | 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 % |