

Session Black IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **32**
- SRM **23.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (47.1%)	80 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (17.6%)	80 %	39
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.3 kg (17.6%)	85 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (11.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (5.9%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	5 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal	Ale	Gęstwa	5 ml	---

Notatki

- Piwo na wyczyszczenie magazynu:
21 maj 2020, 21:17