

## Sesyjna black ipa

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **56**
- SRM **13**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (82%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (8.2%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.1 kg (4.1%)	74 %	79
Ziarno	Carafa II	0.07 kg (2.9%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.07 kg (2.9%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	5 g	60 min	17 %
Gotowanie	Nugget	5 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	5 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	15 g	5 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis