

SH Black Ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **51**
- SRM **33.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (79.4%)	--- %	10
Ziarno	Carafa typ 2	0.2 kg (6.3%)	--- %	1100
Ziarno	Caramel Pils	0.3 kg (9.5%)	--- %	7
Ziarno	Pale chocolate	0.15 kg (4.8%)	--- %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	13 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	13 g	7 min	13.7 %