

Dark IPA

- Gravity **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **65**
- SRM **40.2**
- Style **Black IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (82.9%)	80 %	---
Grain	Strzegom pszenica prażona	0.7 kg (17.1%)	70 %	1000

Wrzucona na koniec gotowania - tylko na kolor (tak aby nie dodać cukrów i palności). BLG początkowe powinno wyjść k. 16,8 BLG

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	35 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Cascade	25 g	10 min	6 %
Aroma (end of boil)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	10 min	15.5 %
Dry Hop	Cascasde	25 g	3 day(s)	6 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	15 g	Fermentis