Gerard Górniok i poszukiwacze śląskiego złota

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **81**
- SRM **34.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg *(39.5%)*	85 %	7
Ziarno	Słód Cararye® żytni karmelowy Weyermann®	3.3 kg *(43.4%)*	74 %	200
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg *(13.2%)*	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg *(3.9%)*	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	60 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	90 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Equinox	90 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.