

klon mrok

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **33.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (61.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (30.9%)	80 %	6
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.7%)	1 %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (3.7%)	1 %	1300