

kodak blakk

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **15**
- SRM **17.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wędzony torfem	1.5 kg (39.5%)	81 %	7
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (7.9%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	7.5 g	40 min	18 %
Gotowanie	Izabella	10 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Izabella	20 g	10 min	5.2 %