

Sagittarius A*

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **87**
- SRM **31.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **79C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking Malt	4 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Jęczmień Palony Strzegom	0.25 kg (5.2%)	10 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (6.3%)	71 %	600
Cukier	Cukier kandyzowany	0.25 kg (5.2%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	30 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Topaz	70 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Topaz	100 g	3 dni	15.5 %