

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **65**
- SRM **38.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (19.2%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.8%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %