

## 21.04

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **61**
- SRM **20.8**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 3.4 kg (70.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Rahr - Red Wheat Malt    | 0.5 kg (10.4%)  | 85 %       | 89  |
| Ziarno | płatki jęczmienne        | 0.4 kg (8.3%)   | 60 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.51 kg (10.6%) | 68 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | Chinook | 30 g  | 60 min | 10.6 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 60 g  | 5 min  | 10.6 %     |