

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 brzeczki **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
Brzeczka przednia	Chinook	30 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	60 g	5 min	10.6 %