

## 35.

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **100**
- SRM **26.7**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (90.8%)	79 %	6
Ziarno	Czekoladowy	0.215 kg (3.9%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.29 kg (5.3%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	25 g	15 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %