

## #6

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **66**
- SRM **38**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	1 kg (13.3%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Cukier	laktoza	1 kg (13.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Polaris	30 g	20 min	19 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	100 g	14 dni	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	14 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B1	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	sok z pomarańczy	100 g	Fermentacja cicha	14 dni