

7-ka

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **29.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (37.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (25%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (12.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter | 1 kg (12.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (6.3%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.2 kg (2.5%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Carafa III | 0.3 kg (3.8%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 55 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 30 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Liberty | 30 g | 5 min | 5.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 4 dni | 6 % |
| Na zimno | Zythos | 30 g | 4 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| SefAle US-05 | Ale | Suche | 23 g | --- |