

## 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	---