

B1

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **65**
- SRM **26.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (60.5%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (30.2%)	80 %	36
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.22 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (5.3%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	40 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	2 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	40 g	2 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---