

# Beepbeebip

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **47**
- SRM **45.3**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (36.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (36.2%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.6%)	79 %	45
Cukier	Cukier	0.25 kg (3.6%)	100 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.2%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.2%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	40 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	45 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	0 min	6 %
Whirlpool	Cascade	30 g	---	6 %