

Belial

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **40**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (50.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (38%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (3.8%)	73 %	1001
Ziarno	Castle Malting Chocolate	0.2 kg (2.5%)	75 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	30 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	25 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Na zimno	Cascade	60 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	11.4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---