

BIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **52**
- SRM **29.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (67.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (13.4%)	85 %	8
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.15 kg (4%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (8.1%)	70 %	812
Cukier	Cukier brązowy	0.125 kg (3.4%)	--- %	---
Ziarno	Melanoiden Malt	0.05 kg (1.3%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Talus	15 g	20 min	7.4 %
Gotowanie	Talus	10 g	5 min	7.4 %
Gotowanie	Talus	25 g	0 min	7.4 %
Na zimno	Talus	50 g	4 dni	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis