

BIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **21**
- SRM **20.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (54.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11%)	79 %	16
Ziarno	Carafa II specjal	0.5 kg (5.5%)	70 %	812
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.5%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (11%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (6.6%)	85 %	3
Cukier	cukier trzcinowy	0.5 kg (5.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Gotowanie	Centennial	25 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Willamette	50 g	---	5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	---	6 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale