

Black D&M

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **82.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	5.1 kg (100%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	60 min