

Bokser

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **46.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5.6 kg (69.1%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (12.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Briess - Rye Malt | 0.5 kg (6.2%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Carafa III Special | 0.5 kg (6.2%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.3 kg (3.7%) | 77 % | 97 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (2.5%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 70 g | 10 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 10 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade | 100 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 150 g | 5 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 5 min | 13 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 7 dni | 13 % |
| Na zimno | Chinook | 100 g | 7 dni | 13 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 7 dni | 11.4 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 7 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 23 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 5 min |