

cda

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **39**
- SRM **29.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.3%)	79 %	22
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.3 kg (4.3%)	70 %	1700
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.9%)	70 %	299
Cukier	cukier	0.2 kg (2.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	40 g	70 min	8 %
Gotowanie	Chinook PL	15 g	10 min	8 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Styrian Wolf	22 g	2 dni	3.6 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Kultury	100 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan wapnia	9 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min