

CDA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **93.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (89.5%)	100 %	700
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (5.3%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (5.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Cascade	10 g	5 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	35 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade	35 g	5 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

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