

CDA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **77**
- SRM **35.5**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (80.9%)	82 %	4
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (7.4%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.5%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.7%)	79 %	45
Cukier	cukier	0.2 kg (2.9%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Nugget	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Nugget	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Dr Rudi	15 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Summit	25 g	1 min	17 %
Na zimno	Dr Rudi	25 g	7 dni	11.8 %
Na zimno	Summit	15 g	5 dni	17 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile