

## CDA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **40**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	4.7 kg	79 %	4
Ziarno	Carafa III	0.3 kg	70 %	1399
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.1 kg	20 %	666
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.2 kg	74 %	157

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior	14 g	90 min	14.5 %
Gotowanie	Warrior	14 g	45 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	28 g	15 min	9.2 %
Gotowanie	Amarillo	28 g	1 min	9.2 %
Na zimno	Centennial	28 g	7 dni	9.4 %
Na zimno	Citra	28 g	7 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	12 g	---