

## ciemne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **46.4**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (50%) | 90 %       | 621 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal                         | 1.7 kg (50%) | 81 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Rubin    | 10 g  | 60 min | 8.9 %      |
| Gotowanie | Magnat   | 12 g  | 60 min | 14 %       |
| Gotowanie | Comet    | 25 g  | 10 min | 8.4 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 9 g   | 10 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Cascade  | 8 g   | 10 min | 5.9 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis    |