

Ćiemniaszek

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **44**
- SRM **18**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (42.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (42.1%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (5.3%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Motueka	20 g	50 min	7 %
Na zimno	Nelson Sauvin	50 g	3 dni	11 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile