

Czarne "piwiaro"

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **136**
- SRM **119.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 6.8 kg (100%) | 75 % | 621 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus | 60 g | 60 min | 14.4 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 30 min | 12.1 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 15 min | 13.9 % |
| Gotowanie | Falconer's Flight | 30 g | 15 min | 10.7 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 15 min | 12.1 % |
| Na zimno | Falconer's Flight | 60 g | 7 dni | 10.7 % |
| Na zimno | Simcoe | 60 g | 7 dni | 12.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g | --- |