

Czarny Czerep

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **58.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (80.8%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (9.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (9.6%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	100 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1469	Ale	Płynne	125 ml	---