

# Filemon

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **67**
- SRM **32.2**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.4 kg (72.3%)	80 %	4
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (6.4%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.6 kg (12.8%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.3%)	79 %	45
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.2 kg (4.3%)	100 %	99

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	15 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis