

Gastly

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **63**
- SRM **31.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	6 kg (88.2%)	80 %	6
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.9%)	60 %	1000
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.9%)	70 %	1150
Ziarno	prażony	0.2 kg (2.9%)	1 %	1000
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (2.9%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	9 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	11.6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	28 g	5 dni	2.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---