

# Gerard Górniok i poszukiwacze śląskiego złota

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **81**
- SRM **34.7**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt                | 3 kg (39.5%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Słód Cararye® żytni karmelowy Weyermann® | 3.3 kg (43.4%) | 74 %       | 200 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils                     | 1 kg (13.2%)   | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Caraaroma                                | 0.3 kg (3.9%)  | 78 %       | 400 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe   | 60 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Amarillo | 90 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Equinox  | 90 g  | 3 dni  | 13.1 %     |

## Drożdże

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