

# Guślarz

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **39**
- SRM **33.8**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (48.6%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	0.8 kg (22.9%)	90 %	621
Cukier	BA	1 kg (28.6%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Na zimno	Marynka	40 g	14 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- 2023.05.03 warzenie. fermentacja 20 C  
2023.05.12 cicha fermentacja, Bq 5,5  
2023.06.07 butelkowanie, Bq 4,5  
3 maj 2023, 09:28