

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