

Home office vol.2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **58**
- SRM **21**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 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 **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (45%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (5%)	55 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	5 min	4.8 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	80 g	15 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1000 ml	Safale