

klon mrok

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU ---
- SRM **33.5**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (61.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2.5 kg (30.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.3 kg (3.7%) | 1 % | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.3 kg (3.7%) | 1 % | 1300 |