

# Las Teutoński

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **34.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (7.4%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	0 min	11.4 %
Na zimno	Simcoe	70 g	5 dni	11.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	23 g	---