

# Letni wieczór na działce

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **68**
- SRM **54.6**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (50%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	50 min	11.25 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	10 g	5 min	9 %
Gotowanie	Amora Preta	20 g	20 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	10 g	5 min	7 %
Gotowanie	Książęcy	20 g	20 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Notatki

- Chmienie na goryczkę: Magnum 30 g na 50 minut, żeby zrekompensować partial boil. Normalnie poszłoby 20 g.  
23 kwi 2024, 12:55