

## **mocna ciemna IPA**

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **21**
- SRM **27.7**
- Styl **Brown IPA**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### **Surowce fermentujące**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Ekstrakcja</b>	<b>EBC</b>
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (38.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (38.8%)	79 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.9%)	55 %	985
Cukier	Cukier	1 kg (7.8%)	100 %	27
Dodatek	Woda	1 kg (7.8%)	1 %	1
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.4 kg (3.1%)	75 %	40

### **Chmiele**

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Cascade PL	25 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile