

Najtmer

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **70**
- SRM **27.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (61.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 1 kg (15.4%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa III | 0.5 kg (7.7%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 60 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Simcoe | 50 g | 20 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 20 min | 10 % |
| Na zimno | Simcoe | 70 g | 2 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP007 - Dry English Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 200 ml | White Labs |