

# 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