Negrun

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **65**
- SRM **34.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg *(64.5%)*	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg *(12.9%)*	83 %	5
Ziarno	dekstrynowy	0.3 kg *(3.9%)*	80 %	2
Ziarno	Carafa II	0.5 kg *(6.5%)*	70 %	1100
Ziarno	Carahell	0.45 kg *(5.8%)*	77 %	26
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg *(6.5%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	30 g	60 min	18.5 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	20 min	4.4 %
Whirlpool	Cascade	20 g	30 min	5.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	4.7 %
Na zimno	Ahtanum	10 g	3 dni	4.4 %
Na zimno	Cascade	70 g	3 dni	5.5 %

Drożdże

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.