

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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

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 |