

Nyx Enenra

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **36.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Smoked Malt	3 kg (54.5%)	80.5 %	10
Ziarno	Viking Barwiący	0.5 kg (9.1%)	65 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	5 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	2 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	35 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---