

## P20

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **37.1**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.1 kg (32.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Munich Malt	1 kg (29.9%)	80 %	18
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (14.9%)	75 %	65
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (7.5%)	80 %	837
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.25 kg (7.5%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	25 g	60 min	5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	30 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	10 g	5 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	10 g	Fermentacja cicha	5 dni

Dodatek smakowy	Skróka pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	5 dni
-----------------	-------------------	------	-------------------	-------