

P5

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **88**
- SRM **38.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.125 kg (4%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (8%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (8%)	78 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Zythos	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	11 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Citra	14 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Waimea	12 g	2 min	15.1 %
Na zimno	Zythos	20 g	5 dni	11 %
Na zimno	Waimea	22 g	5 dni	15.1 %
Na zimno	Vic Secret (AUS)	19 g	5 dni	16.1 %