

Pierwsze piwko

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **86**
- SRM **25.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (33.3%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (8.3%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (8.3%)	75 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	33 g	5 min	5.2 %
Na zimno	Marynka	20 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis