

Taki sobie bitter

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **29.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (46.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (31.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (7.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.5 kg (7.8%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (6.3%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 30 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 15 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 0 min | 3.5 % |