

test

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **36.8**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (83.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carafa II | 0.5 kg (8.3%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Special Roast | 0.25 kg (4.2%) | 72 % | 99 |
| Cukier | Cukier | 0.25 kg (4.2%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 45 min | 6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 25 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 0 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 5 dni | 6 % |

Drożdże

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