test

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV **14.4 %**
- IBU **68**
- SRM **28.1**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg *(39.9%)*	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.13 kg *(1%)*	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.5 kg *(4%)*	70 %	812
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.1 kg *(0.8%)*	75 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	2 kg *(16%)*	79 %	45
Ziarno	Żytni	1 kg *(8%)*	85 %	8
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg *(4%)*	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.4 kg *(11.2%)*	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.9 kg *(15.2%)*	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Magnum	33 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	43 g	20 min	4 %
Gotowanie	Citra	56 g	5 min	12 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Gotowanie	Mosaic	28 g	18 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	32 min	4.5 %
Gotowanie	Amarillo	21 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	37 g	7 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale