

xd

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **58**
- SRM **39.9**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (53.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.7%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.5%)	77 %	26
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (2.7%)	70 %	812
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.5%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Viking Barwiący	0.04 kg (0.7%)	65 %	1400
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.8%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.5%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %