

## You are so cute but

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **27.3**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- 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 **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (85.2%)	85 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.057 kg (1.4%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.07 kg (1.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.48 kg (11.7%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	50 g	35 min	8.9 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	10 min	7.1 %

### Drożdże

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