

zielono-czarne #3

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **39.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	0.2 kg (9.3%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (79.1%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (11.6%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	8.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis