

Black boss

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **75**
- SRM **38.6**
- 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 brzeczki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (54.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.4 kg (8.7%)	81 %	53
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.9%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Żytni	0.4 kg (8.7%)	85 %	8
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10.9%)	85 %	1200
Ziarno	cukier	0.08 kg (1.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	1 min	13 %