

Black Jack

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **39**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (73.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0 kg	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0 kg	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.9%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (14.7%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis