

## Black Mamba

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **28.1**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 3 kg (69%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (23%)   | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II    | 0.35 kg (8%) | 70 %       | 837 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g  | 60 min | 11.3 %     |
| Gotowanie | Chinook | 25 g  | 5 min  | 11.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us05  | Ale | Suche | 11 g  | fermentis    |