

## Black Mamba

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **67**
- SRM **23.8**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt     | 4.5 kg (69.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1.5 kg (23.1%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II    | 0.5 kg (7.7%)  | 70 %       | 837 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 55 g    | 60 min | 11.3 %     |
| Gotowanie | Chinook | 45.82 g | 5 min  | 11.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|-------|-----|-------|---------|--------------|
| us05  | Ale | Suche | 20.18 g | fermentis    |