

Black w budowie

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU ---
- SRM **30.3**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (59.2%)	85 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (13.2%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (3.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (3.3%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (5.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.6%)	85 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---