

Back in Black

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **38**
- SRM **25.6**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **55 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.8 kg (79.6%)	85 %	7
Ziarno	Munich Malt	0.55 kg (9.1%)	80 %	18
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.34 kg (5.6%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.34 kg (5.6%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	28 g	55 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	57 g	0 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Centennial	57 g	5 dni	7.8 %
Na zimno	Chinook	57 g	5 dni	13 %

Drożdże

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