

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 |