

## 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       |