

## Black

---

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU ---
- SRM **84.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (67.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.4%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (5.2%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (5.2%)	73 %	690
Ziarno	Barwiący	0.4 kg (4.2%)	55 %	1600
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.1%)	70 %	1034