

# Black

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **96**
- SRM **36.6**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.75 kg (83.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (7.3%)	68 %	400
Ziarno	Chocolate Malt (US)	0.35 kg (5.1%)	60 %	690
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (3.6%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Dr Rudi	30 g	20 min	11.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	40 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis