

## Black Flag

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **89**
- SRM **63.5**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (50%)	90 %	621
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy Bursztynowy WES	1.7 kg (50%)	90 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale