

Black in black

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **57**
- SRM **32.6**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilznieński | 3.5 kg (75.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (8.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (6.5%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (2.2%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.315 kg (6.8%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 26 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 25 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 15 min | 15 % |