

# Black Mamba

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **35**
- SRM **28.6**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (65.9%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (22%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.4%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (7.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Przepis z Piwo.org Kamila Solucha, zmodyfikowany o drożdże oraz ilość chmielu.  
24 wrz 2017, 02:02