

# Black Mamba

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **67**
- SRM **23.8**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (69.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (23.1%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.5 kg (7.7%)	70 %	837

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	55 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook	45.82 g	5 min	11.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	20.18 g	fermentis