

# Black Mamba

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **67**
- SRM **28.1**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (23%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.35 kg (8%)	70 %	837

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook	25 g	5 min	11.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11 g	fermentis

## Notatki

- Start fermentacji: 16'C  
Po 1 dniu podbicie do 17'C  
Później stopniowo aż 19'C  
Sprzążanie na koniec fermentacji - ~21'C  
*11 mar 2020, 15:40*