

Black Mazuro

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **83.2**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (8.3%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (8.3%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	35 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	11.4 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----