

Black Prince (od Marxam)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **28.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.25 kg (87.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.14 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (4.2%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.12 kg (2%)	70 %	1084

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	0 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis