

Black Queen

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **85**
- SRM **30**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (89.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.43 kg (7.7%)	70 %	1300
Cukier	cukier do refermentacji	0.13 kg (2.3%)	100 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	African Queen	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	African Queen	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	African Queen	15 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	African Queen	15 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	15 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	African Queen	15 g	0 min	13.5 %
Na zimno	African Queen	60 g	6 dni	13.5 %