

# Black Sabbath

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **59**
- SRM **23.6**
- 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 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	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (8.3%)	70 %	812
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.2%)	79 %	45
Ziarno	Viking Golden ale	0.25 kg (4.2%)	80 %	14

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %