

# Black Summer Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **12.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (95.2%)	82 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (2.4%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2.4%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Zacieranie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %
Zacieranie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Zacieranie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Zacieranie	Cascade	10 g	0 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---