

# Czarańcza

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **56**
- SRM **31.8**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	6.2 kg (83.2%)	--- %	7
Ziarno	Pszoniczny	0.4 kg (5.4%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (4%)	68 %	1300
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.4%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Centennial	30 g	5 dni	10.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	0.3 g	Gotowanie	10 min