

Czarna Mamba

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **61**
- SRM **30.1**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (2.9%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.64 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Barwiący	0.31 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.1%)	55 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.9%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	50 g	70 min	13.8 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	3 dni	13.8 %

Drożdże

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