

Czorny Czort

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **70**
- SRM **29.4**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (69.1%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.36 kg (8.9%)	72 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.36 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.28 kg (6.9%)	70 %	1034
Cukier	cukier trzcinowy demerara	0.25 kg (6.2%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	10.1 %
Gotowanie	Lotus	10 g	10 min	15.2 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Lotus	40 g	3 dni	15.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	175 ml	---