

## Dark SPACE

- Gęstość **18.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **33.8**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (85.5%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Caramel Vienne Malt 20L	0.5 kg (8.5%)	78 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Midnight Wheat Malt	0.25 kg (4.3%)	55 %	1084

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	60 min	14.8 %
Gotowanie	Pacific Jade	40 g	30 min	14.8 %
Gotowanie	Ahtanum	28 g	10 min	3.4 %
Gotowanie	Pacific Jade	19 g	5 min	14.8 %
Whirlpool	Centennial	40 g	50 min	8.5 %
Whirlpool	Ahtanum	27 g	50 min	3.4 %
Whirlpool	Equinox	30 g	50 min	13.1 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP500 - Trappist Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs