

# Darkness NZ v1.1

- Gęstość **16.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM **40**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.5%)	70 %	299
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (3.9%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.4 kg (5.2%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	50 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	5 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	20 g	5 min	7.8 %
Na zimno	kohatu	50 g	7 dni	7.8 %

## Drożdże

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