

## Darkness NZ

- Gęstość **17 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- 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 **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale           | 5 kg (63.3%)  | 79 %       | 6    |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 1 kg (12.7%)  | 81 %       | 53   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (12.7%)  | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Barwiący           | 0.4 kg (5.1%) | 68 %       | 1300 |
| Ziarno | Caramunich Malt             | 0.5 kg (6.3%) | 71.7 %     | 110  |

### 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 %     |
| Gotowanie | 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    |