

## 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 %

### Drożdze

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