

Darkness USA

- Gęstość **17.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **39.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 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 | Pilzneński | 6 kg (75.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (6.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.3 kg (3.8%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (6.3%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Carafa II | 0.6 kg (7.6%) | 70 % | 812 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 50 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 60 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 0 min | 10 % |
| Whirlpool | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 0 min | 15.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 8 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |