

# The Return of Darkness and Evil

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **68**
- SRM **30.7**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (59.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (7.1%)	74 %	788
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (4.8%)	20 %	493
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (7.1%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Simcoe Cryo	50 g	15 min	22.8 %
Na zimno	Simcoe Cryo	50 g	3 dni	25 %
Na zimno	Moisaic Cryo	25 g	3 dni	25 %