

## #TO\_DO\_Czarnolas

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **64**
- SRM **26**
- Styl **Black IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (83.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.3 kg (5%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	2 min	7.6 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	3 dni	7.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	80 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Rozmaryn świeży	10 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Rozmaryn świeży	15 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa świeża	20 g	Gotowanie	2 min