

CZARNOBRODY 2.0

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **31**
- SRM **39.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **18.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.71 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (45.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (40%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (2.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.7%)	78 %	400
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (4.5%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	14 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	11 g	20 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2000 - Budvar Lager	Lager	Płynne	2000 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	2.22 g	Gotowanie	15 min