

## Czarnobrody

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **25.2**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 3.8 kg (76.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne           | 0.6 kg (12.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy 400 | 0.2 kg (4%)    | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.35 kg (7.1%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka  | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Na zimno  | Lubelski | 50 g  | 4 dni  | 5 %        |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar -<br>Nottingham | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar      |

### Notatki

- IV warka (31.12.2015)  
Słód palony i czekoladowy na ostatnie 10 min zacierania.  
09.01.2016 - zlanie na cichą  
11.01.2016 - chmielenie na zimno  
15.01.2016 - rozlew  
11 sty 2018, 21:18