

CzarnyLas

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **39.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (26.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.6%)	70 %	299
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.6%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2.6%)	73 %	1001
Dodatek	Briess - Rye Flakes	0.4 kg (10.5%)	71 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP515 - Antwerp Ale Yeast	Ale	Suche	6 g	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cherry	2500 g	Fermentacja cicha	5 dni