

## Damned in Black

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **44.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt     | 2 kg (40%)   | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.5 kg (10%) | 75 %       | 160  |
| Ziarno | Monachijski                | 0.5 kg (10%) | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt    | 0.5 kg (10%) | 60 %       | 400  |
| Ziarno | Rye, Flaked                | 1.2 kg (24%) | 78.3 %     | 4    |
| Ziarno | Carafa III                 | 0.3 kg (6%)  | 70 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 30 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM13 Irlandzkie Ciemności | Ale | Płynne | 20 ml | Fermentum Mobile |