

La Magia Negra

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **13.2**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.2 kg (97%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (3%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	55 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	10 g	20 min	7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki jęczmienne	500 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Jęczmień palony	300 g	Gotowanie	60 min