

## Noc

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.05 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg	80 %	20
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg	60 %	1066
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg	55 %	1333
Dodatek	płatki jęczmienne	0.2 kg	--- %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	50 g	10 dni	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale