

## #2 black dog

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **48.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (44.7%)	80 %	621
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (44.7%)	80 %	45
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (5.3%)	70 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (5.3%)	78.3 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	30 min	4.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Lager	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa	0.05 g	Fermentacja burzliwa	7 dni