

#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 |