

# Arnold Czarnomurzyński

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **40**
- Styl **Wood-Aged Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (65.6%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.4%)	80 %	25
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (4.9%)	70 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (8.2%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	30 ml	---