

## Bald in Black

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **53.4**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (45.9%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (45.9%)	90 %	621
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (8.1%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	20 g	20 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	English Golding	10 g	60 min	5.2 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Smaczny, lekki, z nutą chmielu. Brak aromatu przez HGB (ekstrakty).  
6 sty 2021, 10:07
- Zalecenie z browamatora na ilość cukru do refermentacji spowodowały dodanie zbyt dużej ilości. Kolejną warkę sprawdzę z kalkulatorem brewness.  
6 sty 2021, 10:07
- Czekam na refermentacje i test.  
6 sty 2021, 10:07