

## Black Docker v3

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **38**
- SRM **28.5**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	3 kg (40.5%)	80 %	5
Ziarno	Cara Crisp	1 kg (13.5%)	78 %	30
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki Owsiane Błyskawiczne	0.8 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Crystal Medium Crisp	0.6 kg (8.1%)	72 %	270
Ziarno	Brown Crisp	0.6 kg (8.1%)	70 %	135
Ziarno	Chocolate Crisp	0.4 kg (5.4%)	73 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Godiva	20 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Bramling Cross	20 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Godiva	15 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Bramling Cross	15 g	30 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Godiva	15 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Bramling Cross	15 g	5 min	6.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	30 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min