

## Black London Cab

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (60%)	79 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (10%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (10%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	50 min	7 %
Gotowanie	Target	15 g	50 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	10 g	5 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M07 British Ale	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's
------------------------------------	-----	-------	------	-----------------