

## Ciemne słodkie

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **10**
- SRM **27.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (9.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.6%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (18.5%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %

### Notatki

- zmiana przepisu bo ma mom za mało słodu czekoladowego  
21 lis 2020, 10:29