

# Czarna Lora

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **153**
- SRM **73.6**
- Styl **Russian Imperial 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (46%)	80 %	7
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (19.5%)	80 %	621
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (11.5%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (11.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (5.7%)	79 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Warrior	15 g	45 min	13.4 %
Gotowanie	Magnum	15 g	45 min	11.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	45 min	6.8 %
Gotowanie	Warrior	15 g	30 min	13.4 %
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6.8 %
Gotowanie	Warrior	30 g	20 min	13.4 %
Gotowanie	Magnum	30 g	20 min	11.6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	6.8 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale