

# Czarnobrody

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **25.2**
- Styl **Dry 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (76.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.6 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (4%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (7.1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Na zimno	Lubelski	50 g	4 dni	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar

## Notatki

- IV warka (31.12.2015)  
Słód palony i czekoladowy na ostatnie 10 min zacierania.  
09.01.2016 - zlanie na cichą  
11.01.2016 - chmielenie na zimno  
15.01.2016 - rozlew  
11 sty 2018, 21:18