

# CzarnoBrody AA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **48.6**
- Styl **American 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 **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.7 kg (75.5%)	85 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (10.2%)	70 %	4
Ziarno	Weyermann Carafa Special I	0.3 kg (6.1%)	70 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.1%)	55 %	985
Ziarno	Weyerermann Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12.4 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	13.6 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis