

# CZARNOBRODY Weselny

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **29**
- SRM **48.1**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **-0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6 kg (46.9%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	5 kg (39.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.6 kg (4.7%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (3.9%)	73 %	1001
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (1.6%)	60 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Taurus	24 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Hersbrucker	20 g	15 min	4.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2308 Munich Lager	Lager	Gęstwa	2000 ml	Wyeast