

czarnuch prosty

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **35.9**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (68.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.4%)	--- %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy	0.3 kg (6.8%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (4.5%)	70 %	1000