

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 |