

# Czarny Baran

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **34.9**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (42.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.6%)	60 %	7
Ziarno	Cara Crisp	1 kg (16.9%)	78 %	30
Ziarno	Brown Crisp	0.4 kg (6.8%)	70 %	135
Ziarno	Crystal Medium Crisp	0.4 kg (6.8%)	71 %	270
Ziarno	Crystal Dark Crisp	0.4 kg (6.8%)	71 %	450
Ziarno	Chocolate Crisp	0.4 kg (6.8%)	25 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	45 g	60 min	5.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min