

# Czarny bez

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **21**
- SRM **2.3**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	3 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	3 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	3 g	10 min	11 %
Na zimno	lunga	9 g	3 dni	11 %

## Notatki

- Resztki po wysładzaniu x2 + sok z czarnego bzu.  
17 kwi 2023, 22:39