

# Czarny Minionek

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **35.5**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	IREKS Pilzneński	4.5 kg (80.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (7.1%)	73 %	80
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (7.1%)	60 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa Special II	0.3 kg (5.4%)	70 %	1100

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cacao w proszku	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min