

## Czarny

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **22.4**
- Styl **American Brown Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.4 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Dark Liquid Extract	3.4 kg (70.8%)	78 %	35
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4.2%)	75 %	150
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (20.8%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	40 g	60 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	20 g	15 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Green Bullet	20 g	15 min	11 %
Whirlpool	Green Bullet	20 g	0 min	11 %