

## Czernnn

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **32**
- SRM **23.5**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzeński	7 kg (84.3%)	85 %	5
Ziarno	cookie	0.5 kg (6%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (3.6%)	68 %	1300
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (6%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sybilla	50 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	sybilla	30 g	20 min	6.3 %
Gotowanie	sybilla	20 g	1 min	6.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---