

czornuch

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **51**
- SRM **30.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (29.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (29.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.9%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.9%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis