

czornuch

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **31.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.9 kg (66.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.2 kg (20.3%)	79 %	16
Ziarno	crystal	0.3 kg (5.1%)	80 %	160
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.4%)	70 %	1000