

Damned in Black

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **44.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (40%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (10%)	75 %	160
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (10%)	60 %	400
Ziarno	Rye, Flaked	1.2 kg (24%)	78.3 %	4
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (6%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile