

## Darka nowa rec

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **33.7**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **350 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **367.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **442.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **255 L**
- Całkowita objętość zacieru **340 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	50 kg (58.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	15 kg (17.6%)	78 %	18
Ziarno	Czekoladowy	10 kg (11.8%)	60 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 150	10 kg (11.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	150 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	300 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Magnat	150 g	60 min	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	250 g	Fermentis