

## Death & Taxes

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **40**
- Styl **Schwarzbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Casle Malting Whisky (30-45ppm)	2.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Munich Malt I	1 kg (20%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (20%)	81 %	5
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5%)	73 %	1001
Ziarno	Extra black	0.25 kg (5%)	65 %	1400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	8.6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	20 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2206 Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Wyeast

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Whisky	50 g	Fermentacja cicha	21 dni