

## Dolny Czarnuch carafa

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **14.7**
- Styl **Schwarzbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadź używając **34.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	7 kg (72.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20.6%)	79 %	22
Ziarno	Carafa II	0.4 kg (4.1%)	70 %	812
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (3.1%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	12 %